

ПРИНЯТО

Решением педагогического совета
МБОУ «Черноусовская СОШ №19»
Протокол № 7 от 26-05.2022

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «Черноусовская
СОШ №19»


В.Ю. Гноевых
Приказ № 149 от 06.06.2022

**Положение
о бракеражной комиссии
МБОУ «Черноусовская СОШ № 19»**

I. Общее положение

- 1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуются СанПиН 1.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.4.3648-20, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением.

II. Основные задачи

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.5. Организация полноценного питания.

III. Содержание и формы работы

- 3.1. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.
- 3.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.
- 3.3. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 3.4. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 3.5. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

3.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии или медицинским работником.

3.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

IV. Управление и структура

4.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения.

4.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

V. Документация бракеражной комиссии

5.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

5.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, время снятия бракеража, наименование готового блюда, результаты органолептической оценки качества готовых блюд, разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия, подписи членов комиссии, результаты взвешивания порционных блюд.

5.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью учреждения.

5.4. Хранится бракеражный журнал у заведующего пищеблоком.

VI. Методика органолептической оценки пищи

6.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид блюда, его консистенция, запах, вкус. Оценку производят при установленной температуре его подачи.

6.2. Внешний вид и консистенция блюда – это его цвет, форма, размер, структура, однородность, сочность, рассыпчатость, крошливость и т.д.

6.3. Затем определяется запах пищи: Запах определяется до пробы и при глотании пищи после прожевывания. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

6.4. Для выяснения вкуса пищу задерживают во рту, перекатывая языком и равномерно распределяя ее в полости рта.

6.5. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

2. Органолептическая оценка первых блюд.

Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Сначала пробуют жидкую часть без добавления сметаны.

В заправочных супах с мучной пассеровкой (щи, борщи и др) жидкая часть должна быть слегка сгущённой, без комков заварившейся муки. Далее разбирают плотную часть, её соответствие рецептуре (наличие моркови, свёклы и т.д.).

Каждую составную часть оценивают отдельно по консистенции, готовности, форме нарезки, степени очистки овощей.

Зёрна круп, бобовых и овощи должны быть мягкими, но не разваренными.

Затем пробуют блюдо целиком, с добавлением сметаны.

Недопустимые дефекты: горький вкус от подгоревшей муки или прогорклой крупы, неразварившиеся овощи, крупы, бобовые; переваренные овощи, макаронные изделия, пересол, комки заварившейся мучной пассеровки; затхлый и другие посторонние запахи, чрезмерная кислотность щей из квашеной капусты; пригорелый вкус в молочных супах.

3. Органолептическая оценка вторых блюд.

Мясные блюда

Важным показателем качества блюда является его консистенция. Мясо куском должно быть мягким, легко раскусываемым, сочным. Консистенция изделий из рубленого мяса должна быть эластичной, рыхлой, сочной.

Обращают внимание на соотношение между мышечной, жировой и соединительной тканью, правильностью деления на порции, соответствие формы изделий их названию.

Изделия из котлетной массы должны быть сочными, нежными с ровной поверхностью. На разрезе консистенция однородная, без кусочков мяса, хлеба, сухожилий. Мажущаяся консистенция указывает на использование свежего хлеба или завышенное его количество. Не допускается розово-красный оттенок фарша, привкус хлеба, кислый, затхлый и другие посторонние запахи.

Рыбные блюда

Проверяется соответствие вида рыбы обозначению её меню и правильность разделки. У готовой рыбы мякоть сочная, мягкая, но не крошащаяся, с сохранением формы нарезки, нет запаха сырости.

У правильно сваренной рыбы мякоть нежная без хруста, легко разделяется на слои. Запечённая рыба должна иметь тонкую глянцевую румяную корочку с невысохшим под ней соусом. Не допускается наличие костей. Куски не

должны пригорать и прилипать к посуде. Изделия из котлетной рыбной массы должны быть нежными, рыхлыми, однородными (без кусочков хлеба и мякоти рыб)

Блюда из круп и макаронных изделий

Кашу тонким слоем распределяют по дну тарелки и протирают для определения наличия посторонних примесей (плохо перебрана мука), комков (не мешали при варке). В кашах и изделиях из круп не должно быть затхлого запаха, привкуса горечи, подгоревшей крупы. Рассыпчатые каши должны иметь набухшие, мягкие, сохранившие форму и упругость зерна. У вязкой каши зёрна должны быть полностью набухшими, хорошо разварившимися, слипающимися. В горячем виде каша должна держаться горкой, не расплываясь. Цвет и вкус каши соответствует данному виду крупы. Отварные макаронные изделия должны быть мягкими, упругими с сохранённой формой, легко отделяющимися друг от друга.

Овощные блюда

Проверяется качество очистки овощей, наличие потемневших мест, глазков, однородность величины и формы нарезки, консистенцию, вкус и запах. Варёные и припущенные овощи должны быть мягкие, сочные, не деформированные. Нарезка овощей равномерная. Картофельное пюре должно иметь белый или светло-кремовый цвет. На тарелке при раздаче пюре должно представлять собой протёртую картофельную массу, аккуратно уложенную, политую маслом. Консистенция пышная, однородная, без кусочков непротёртого картофеля, с ароматом кипячёного молока.

Соусы

Качество соусов определяется цветом бульона и содержанием наполнителей. Соусы должны иметь гладкую нерасслоившуюся, умеренно густую консистенцию.

Сначала определяют консистенцию соуса, переливая его тонкой струйкой и пробуя на вкус. В соусах с наполнителями важно правильное равномерное измельчение продуктов и соблюдение их соотношения с **основной частью соуса**.

Недопустимые дефекты:

- посторонние неприятные запахи и привкусы
- запах сырой муки и клейкости (муку не пассеровали)
- запах и вкус подгорелой муки (перепассеровали)
- водянистый вкус (слабый бульон)
- пересол, комки заварившейся муки (мучную пассеровку заварили очень горячей водой и не процедили)

-наличие тёмных крупинок и горького вкуса (овощи подгорели или плохо зачистили)

Дефекты молочных соусов

-свернувшееся молоко, комки, тёмный цвет от подгоревшей муки

Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

VII. Критерии оценки качества блюд

7.1. Оценки:

«отлично» присваивается блюдам, соответствующим своей рецептуре, технологии приготовления, у которых все показатели в норме. Это идеально приготовленное блюдо, у которого все показатели в норме.

«хорошо» означает, что были небольшие изменения, внесённые в рецептуру или технологию приготовления, но весомых нарушений нет. Причиной для получения этой оценки может быть пересоленное или недосоленное блюдо и пр.

«удовлетворительно» говорит о том, что в проверяемом блюде определены изменения во вкусе, запахе, которые возможно исправить, отправив это блюдо на доработку. Возможно, оно не дошло до стадии готовности, или в нем что то упущено.

«неудовлетворительно» означает брак этого блюда, так как были обнаружены серьёзные нарушения при проведении проверки. Вследствие этого комиссия должна не допустить к раздаче данное блюдо.

7.2 Объём первых блюд устанавливают на основании ёмкости котла и количества заказанных порций.

Масса вторых блюд определяют путём взвешивания всего количества порций в общей посуде с вычетом массы тары и учётом количества порций.

Порционные блюда взвешивают 10 порций вместе и выборочно 2-3 порции, устанавливается средняя масса одной порции.

Отклонения от нормы в одной порции не должно превышать $\pm 3\%$, но масса 10 порций должна соответствовать норме.

VIII. Ответственность

8.1. Участники Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.

8.2. Участники Комиссии, занимающиеся контролем организации и качества питания в школе, несут ответственность за достоверность излагаемых фактов, отображенных в журналах бракеража и представляемых в актах.