

СОГЛАСОВАНО:

с председателем профсоюза

Лешин - Костицына Д.В.**УТВЕРЖДАЮ**

Директор

от 11.01.2021 г. - О.А.Алексеева**ПРИНЯТО**

На общем собрании работников

Протокол № 2от «11» 12 2020 г.Введено в действие приказом № 09-00
от 11.01.2021 г.

**Положение
«О бракеражной комиссии»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует порядок работы бракеражной комиссии в ГКОУ УР «Балезинская школа - интернат»

1.2. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе - интернате. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года. В состав бракеражной комиссии входит не менее 3-х человек. Председателем бракеражной комиссии является медицинский работник, членами комиссии администрация школы, повара.

1.3. Основная задача бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой, а также предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний, контроль за соблюдением технологии приготовления пищи, расширение ассортиментного перечня блюд и организация полноценного питания.

1.4. В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется следующими нормативными документами:

1.4.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санэпид.требования к организации общественного питания населения»;

1.4.2. СП 3.1/2.4.3597-20 «Профилактика COVID-19»

1.4.3. СП 2.4.3648-20 «Санэпид.требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

1.4.5. сборниками рецептур;

1.4.6. технологическими картами;

1.4.7. данным Положением, утвержденным директором школы-интерната.

1.5. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачеством готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждого из приготовленных блюд. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале (Приложение 1) результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

При нарушении технологии приготовления пищи, комиссия обязана запретить выдачу блюд обучающимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.

1.6. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью, хранится бракеражный журнал в столовой. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как: внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенцию, жёсткость, сочность и др. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степень готовности блюда, разрешение к реализации блюда. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несет ответственность повар, приготовивший данное блюдо.

2. Права и обязанности бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- 2.1.1. осуществлять контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- 2.1.2. проверять на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- 2.1.3. в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- 2.1.4. проверять выход продукции;
- 2.1.5. контролировать наличие суточной пробы.
- 2.1.6. проверять соответствие процесса приготовления пищи по технологическим картам;
- 2.1.7. контролировать разнообразие и соблюдение 14-ти дневного меню;
- 2.1.8. контролировать организацию работы на пищеблоке;
- 2.1.9. вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

2.2. Обязанности бракеражной комиссии:

- 2.2.1. ежедневно следит за правильностью составления меню;
- 2.2.2. проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- 2.2.3. следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 2.2.4. периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- 2.2.5. проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- 2.2.6. проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3. Методика органолептической оценки пищи

3.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

3.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. 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.

3.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

3.4. 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.

4. Органолептическая оценка первых блюд

4.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

4.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей, и других продуктов).

4.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

4.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

4.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

4.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

5. Органолептическая оценка вторых блюд

5.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.

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

5.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

5.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

5.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и

картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладной и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствии рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.

5.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. У плохо приготовленного соуса - горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снимает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

5.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная — приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки,

6. Критерии оценки качества блюд

6.1. *«Соответствует требованиям»* - блюдо приготовлено в соответствии с технологической картой;

«Не соответствует требованиям» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

6.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии, во время отсутствия основного члена, его обязанности возлагаются на другого члена комиссии.

6.3. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной, материальной и иной ответственности.

Приложение 1
к Положению
«О бракеражной комиссии»

Бракеражный журнал

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда (кулинарного изделия)	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда (кулинарного изделия)	Разрешение к реализации блюда (кулинарного изделия)	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание