

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 6"**

169318 Республика Коми, г. Ухта, ул. Совхозная, д.4., тел./факс: 8 (8216) 73-02-27, E-mail: adm-ch6@mail.ru

СОГЛАСОВАНО
педагогическим советом
от « 19 » 01 2016 г.



Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения

- 1.1. В целях осуществления контроля организации питания учащихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно- гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МОУ «ООШ №6» (далее – Учреждение) создается и действует бракеражная комиссия.
- 1.2. Бракеражная комиссия создается ежегодно приказом руководителя Учреждения перед началом учебного года.
- 1.3. Состав бракеражной комиссии (не менее 3-х человек) утверждается руководителем Учреждения.
- 1.4. В состав бракеражной комиссии могут входить классные руководителя, воспитатели, представители профсоюзного комитета, администрации, родительской общественности.
- 1.5. Назначение бракеражной комиссии – обеспечение постоянного контроля организации питания в Учреждении.
- 1.6. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о своей работе по осуществлению контроля за организацией питания на административных совещаниях при директоре.
- 1.7. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом Учреждения, а также со специалистами МУ «Управление образования» администрации МОГО «Ухта».

2. Обязанности бракеражной комиссии. Бракеражная комиссия Учреждения:

2.1. Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.

2.2. Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения.

2.3. Ежедневно следит за правильностью составления меню.

2.4. Контролирует организацию работы на пищеблоке.

2.5. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.

2.6. Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах.

2.7. Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

2.8. Периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд.

2.9. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

2.10. Проводит органолиптическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д..

3. Методика органолиптической оценки пищи

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

3.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

3.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее 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. Органолиптическая оценка первых блюд

4.1. Для органолиптического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечается 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 загрязненности.

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

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

4.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непотертых 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, наличие горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, 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 и сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

5. Органолиптическая оценка вторых блюд

5.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается 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 зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. при оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

5.4. Макаaronные 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, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении несоответствия 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. Плохо приготовленный соус, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее 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. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

5.8. Для определения правильности всех штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5- 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю

6. Бракераж пищи и критерии оценки качества блюд

6.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

6.2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производят члены бракеражной комиссии.

6.3. Критерии оценки блюд устанавливаются следующие: «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией; «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменениям вкуса и которые можно исправить; «Удовлетворительно» изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить; «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно» обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт и доводится до сведения директора школы

6.4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6.5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; бракеражный журнал хранится на пищеблоке у повара.

7. Права и ответственность бракеражной комиссии Бракеражная комиссия имеет право:

7.1. В любое время проверять состояние пищеблока.

7.2. Контролировать наличие маркировки на посуде.

7.3. Проверять выход продукции.

7.4. Контролировать наличие суточной пробы.

7.5. Проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам.

7.6. Проверять качество поступающей продукции.

7.7. Контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню.

7.8. Проверять соблюдение правил хранения продуктов питания.

7.9. Вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

7.10. Члены бракеражной комиссии несут персональную ответственность за исполнение своих обязанностей.

8. Заключительные положения

8.1. Положение вступает в силу с момента издания распорядительного акта (приказа) по Учреждению.

8.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение могут быть внесены в связи с изменениями действующего законодательства, нормативно правовых актов, устава Учреждения.

8.3. Настоящее Положение утрачивает свою силу с момента утверждения новой редакции