

Обсуждено:

на Педагогическом Совете
МКОУ «Малобутырская
СОШ»
протокол № 1 от 28.08.2020

Согласовано:

на Совете школы МКОУ
«Малобутырская СОШ»
протокол №1 от 28.08.2020

Утверждаю:

Директор МКОУ
«Малобутырская СОШ»
/С.П. Вагина
приказ № 119-р от
01.09.2020 года



**Положение о бракеражной комиссии в
МКОУ «Малобутырская СОШ», Буканской СОШ филиале МКОУ «Малобутырская
СОШ», Кадниковской СОШ филиале МКОУ «Малобутырская СОШ»
Мамонтовского района**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом на начало учебного года. В состав комиссии входит: представитель администрации образовательного учреждения; медицинский работник, работник пищеблока.

1.2 Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуются ГОСТ Р 53104-2008 «Национальный стандарт РФ услуги общественного питания, Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», СП 2.3.6 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» сборниками рецептов, технологическими картами, данным Положением.

1.3 Проверке качества подлежат все сырые продукты, которые поступают на предприятие (проверяются целостность упаковки, сроки хранения и реализации продуктов, условия хранения) и готовые блюда, предназначенные для реализации в столовой образовательного учреждения.

1.4 Бракеражная комиссия проверяет все готовые блюда до их подачи на стол.

1.5 Членам бракеражной комиссии необходимо стабильно контролировать абсолютно контролировать все этапы приготовления блюд, условия хранения продуктов и т.п.

1.6 После проведения бракеража выводы комиссии о качестве блюд и товаров фиксируются в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче, а члены комиссии подтверждают принятое решение своими подписями. В журнале оцениваются пригодность не всего меню, а каждого блюда отдельно. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др.

1.7 Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится данная документация у повара на кухне.

1.8 Все члены комиссии несут персональную ответственность за обеспечение качественным питанием учащихся, воспитанников школы.

1.9 Полномочия комиссии

бракеражная комиссия школы проверяет:

- Условия хранения и срок годности сырых продуктов.
- Правильность закладки продуктов во время приготовления пищи.
- Наличие контрольного блюда.

- Фактический выход одной порции каждого блюда.
- Наличие суточной пробы.
- Наличие меню, правильность его оформления, его соответствие готовой пище (документ должен быть обязательно подписан директором и поваром; обязательно указание даты и количества питающихся; напротив названия блюда нужно указать выход продуктов).
- Санитарное состояние пищеблока.

Чтобы определить выход жидких блюд, нужно показатель емкости котла поделить на количество порций. Чтобы определить выход порционных блюд нужно взвесить 5 порций и установить среднее значение блюда.

1.10.Критерии оценки готовых блюд

- Визуальная оценка с определением цвета и привлекательности блюд.
- Запах-иногда для неудовлетворительной оценки хватает только этой характеристики: вкус, цвет.
- Вид на разрезе для блюд с начинкой и котлет; прозрачность кофейных напитков и чая; консистенция; окраска корки;
- Все без исключения члены бракеражной комиссии должны быть ознакомлены с методикой органолептической оценки блюд.
- **Органолептическая оценка** – определение качества продукции при помощи органов чувств (зрение, вкус, обоняние, осязание)

2.МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ

2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет, что может сразу свидетельствовать о ее качестве.

2.2. 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.

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

2.4. 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 непригодности. В первую очередь оцениваются блюда без ярко выраженного запаха и вкуса.

Блюда с разной технологией приготовления имеют разную методику органолептической оценки.

3.ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПЕРВЫХ БЛЮД

3.1. 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.

3.2. 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).

3.3. 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.

3.4. 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.

3.5. 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.

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

4. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ВТОРЫХ БЛЮД

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

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

4.3. 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.

4.4. 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.

4.5. 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 на несоответствии рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

4.6. 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, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, её усвоение.

4.7. 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.

5. ФАКТОРЫ, ВЛИЯЮЩИЕ НА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКУЮ ОЦЕНКУ:

- Температура воздуха пищеблока (оптимальная -20 градусов, при повышении температуры снижается чувствительность к восприятию горького и кислого, при понижении температуры - соленого).
- Температура поверхности языка (рецепторы вкуса снижают порог чувствительности при понижении температуры ниже 0 градусов и повышении свыше 45).
- Освещение пищеблока (освещение должно быть естественным, чтобы исключить изменение натурального цвета пищи).
- Наличие посторонних запахов (посторонних запахов быть не должно, т.к. это может повлиять на правильную оценку качества продуктов).

6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

6.1. После органолептической проверки каждого блюда по соответствующим правилам, в бракеражный журнал заносятся оценки каждого блюда согласно установленными критериям оценивания.

«Отлично» - высшую оценку получают блюда, которые приготовлены по определенной рецептуре без отклонений от правил и вкусовых качеств;

«Хорошо» - технология блюд имеет незначительные нарушения, которые абсолютно не изменили привычный вкус блюда;

«Удовлетворительно» - такая оценка у блюд, рецепт которых нарушен, вкус изменен, но блюдо пригодно к употреблению;

«Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда. Блюдо непригодно к пище, является браком и списывается.

6.2. Расчет оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии, - общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.

6.3. Блюда с оценкой **«неудовлетворительно»** ни в коем случае не поступают на реализацию детям. В этом случае председатель бракеражной комиссии составляет акт, о котором обязательно докладывают директору школы. Также с этим актом знакомят работника, по вине которого допущена ошибка. Некачественную продукцию списывают, также составляя соответствующий акт. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

В бракеражном журнале отмечаются оценки органолептической проверки каждого блюда отдельно, а не всего меню в целом.

Работу бракеражной комиссии контролирует непосредственно директор школы. Воспитанники и ученики могут получить готовую продукцию только после бракеража всей готовой продукции, производимой на пищеблоках МКОУ «Малобутырская СОШ».

6.4. Для определения правильности веса 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.