

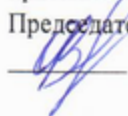
муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Школа № 157» городского округа Самара

Россия, 443114, г.Самара, ул.Георгия Димитрова, 50
тел.: (846) 956-04-42 факс: (846) 956-04-42, 959-38-33 e-mail: samarashkola157@mail.ru

ПРИНЯТО:

на заседании Совета Школы
протокол №1 от 06.09.2021г.

Председатель Совета Школы
_____ Володина О.И.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор

МБОУ Школа №157 г.о. Самара

Е.А. Мординова

Приказ № 592 от 13.09.2021г.



ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии

2021

1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее - Положение) регламентирует порядок работы бракеражной комиссии МБОУ Школа №157 г.о. Самара (далее - Школа) и принимается в целях усиления контроля за качеством питания в Школе.

1.2 Положение разработано на основании:

Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Постановления Главного Государственного Врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Методические рекомендации МР 2.4. 0179-20 «Методические рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций »;

Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;

Устава школы.

1.3 Основная задача бракеражной комиссии – осуществление контроля за организацией питания обучающихся, контроля качества поставляемой продукции и готовых блюд, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздачи пищи в школе.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора Школы на начало учебного года.

2.2. В состав бракеражной комиссии входят работники Школы, ответственные за организацию питания в Школе, представители администрации Школы, медицинские работники здравоохранения, осуществляющие медицинское обслуживание обучающихся школы, повар-бригадир организации, оказывающей услуги по предоставлению питания обучающимся школы, представители родительской общественности, члены Родительского контроля по организации питания.

2.3. Для надлежащего выполнения функций бракеражной комиссии достаточно не менее трех членов комиссии,

3. Полномочия бракеражной комиссии.

3.1. Бракеражная комиссия Школы:

- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов, а также условия их хранения;
- осуществляет контроль за качеством поставляемой продукции и качеством готовых блюд;
- отслеживает правильность составления ежедневного меню;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие приготовления блюд технологическим картам;
- контролирует наличие суточной пробы;
- присутствует при закладке основных продуктов;
- осуществляет контроль за выходом готовых блюд;
- проверяет соблюдение товарного соседств;

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. (органолептическая оценка проводится в соответствии с приложением 1);
- проверяет соответствие объемов приготовленной пищи объему разовых порций и количеству детей;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- следит за соблюдением;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- проверяет санитарное состояние пищеблока.

4. Процедура проведения бракеража.

- 4.1. Выдача готовой продукции осуществляется только после снятия пробы членами бракеражной комиссии.
- 4.2. Бракеражная комиссия проводит оценку качества блюд по органолептическим показателям (в соответствии с приложением 1).
- 4.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо.
- 4.4. Пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых готовилась пища.
- 4.5. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в раскладке.
- 4.6. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления блюд, вкусовые качества и внешний вид блюд соответствует требованиям.
- 4.7. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Методика органолептической оценки пищи

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

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.

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

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.

Органолептическая оценка первых блюд

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.

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).

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.

При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой стружкой 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.

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.

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

Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

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.

Макаронные 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.

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.

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.

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.