

Принято на заседании
педагогического совета
Протокол № 1
от 31.08.2021г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГКОУ
Школы-интерната г. Краснодара
Т. Г. Топчий

Приказ от 01.09.2021г № 65-0

ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
В ГОСУДАРСТВЕННОМ КАЗЕННОМ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ
УЧРЕЖДЕНИИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ СПЕЦИАЛЬНОЙ
(КОРРЕКЦИОННОЙ) ШКОЛЕ-ИНТЕРНАТЕ г. КРАСНОДАРА

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о бракеражной комиссии разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

1.2. Настоящее Положение определяет задачи и функции бракеражной комиссии, регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность членов комиссии.

1.3. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора образовательной организации на начало учебного года. Срок полномочий комиссии – 1 учебный год.

1.4. В состав комиссии входят: ответственный за питание, повар, медицинский работник, дежурный администратор.

1.5. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом образовательной организации.

2. ЗАДАЧИ КОМИССИИ

2.1. Контроль за качеством поставляемых продуктов питания, продовольственного сырья.

2.2. Контроль и качество приготовления блюд.

2.3. Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

3. ФУНКЦИИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

3.1. Комиссия осуществляет:

3.1.1. контроль за соблюдением санитарно – гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

3.1.2. проверку складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;

3.1.3. проверку на соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

3.1.4. проверку на соответствие объемов готовой пищевой продукции объему порций и количеству детей.

3.1.5. проверку правильности составления ежедневных меню;

3.1.6. проверку за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

3.1.7. контроль за сроками реализации продуктов питания;

3.1.8. органолептическую оценку готовой пищевой продукции, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность.

3.2. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

3.3. Выдачу готовой пищевой продукции следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовой пищевой продукции и разрешения их к выдаче.

3.4. Комиссия осуществляет контроль за закладкой основных продуктов, проверяет выход готовых блюд. Результаты проверки отмечаются в журнале контроля за закладкой основных продуктов.

3.5. При выявлении нарушений составляется акт за подписью всех членов комиссии.

4. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

4.1. Оценка качества блюд и кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции.

Критерии оценки качества блюд:

- «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
- «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению 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 (блюдо к раздаче не допускается, требуется его замена).

В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.2. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале.

4.3. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

4.4. Объем первых блюд устанавливается на основании емкости кастрюли или котла и числа заказанных порций. Масса вторых блюд (каши, гарниров и т.д.) определяется путем взвешивания всех порций в общей

посуде с вычетом массы тары и учетом числа порций. Из порционных блюд (котлеты, биточки, мясо птицы и т.д.) взвешиваются 10 порций вместе и выборочно 2-3 порции, устанавливается средняя масса одной порции

5. МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ

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

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

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

5.4. 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 не приятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

6. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПЕРВЫХ БЛЮД

6.1. 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.

6.2. 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).

6.3. 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.

6.4. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи. Не свойственной свежеприготовленному блюду кислотности, не до солёности, 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.

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

7. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ВТОРЫХ БЛЮД

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

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

7.3. 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.

7.4. Макаaronные изделия, если они сварены правильно, должны не склеиваться, свисать с ребра вилки или сохранять форму после жарки. Должны быть мягкие и легко отделяемые.

7.5. 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, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира..

7.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, 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.

7.7. 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.

8. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

8.1. Члены комиссии несут ответственность за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой пищевой продукции, в журнале контроля за закладкой основных продуктов.

8.2. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит один раз в четверть сообщение о состоянии дел на административное совещание, заседание педагогического совета, родительского комитета.

9. ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО

9.1. Образовательная организация имеет Бракеражные журналы: журнал бракеража готовой кулинарной продукции; журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

9.2. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения.

9.3. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции хранится на пищеблоке.

9.4. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции хранится на складе и заполняется по мере поступления пищевых продуктов и продовольственного сырья.