

Приложение № 5
к приказу № 54-04
от «31» 08 2022 г.

«Согласовано»

Председатель ПК

Е. И. Погорелова

«31» августа 2022 г.

«Утверждено»

Директор ГБОУ школа-интернат № 3

О. В. Мельникова

«31» августа 2022 г.



ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Краснодарского края специальная (коррекционная) школа интернат № 3
г. Армавира

Принято:

Заседание педагогического совета

протокол № 1 от

«30» августа 2022 г.

I. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.2. Основные задачи бракеражной комиссии:

- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- расширение ассортиментного перечня блюд, организация

полноценного питания.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПин 2.4.2.3286-15, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением.

II. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав.

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы-интерната в начале учебного года в целях осуществления контроля организации питания обучающихся (воспитанников), качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе-интернате. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы-интерната.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 5 членов, 1 из которых является председателем. В состав комиссии входят: администрация, 2 повара, медицинская сестра, калькулятор.

III. Полномочия комиссии.

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием воспитанников школы-интернате.

3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль работы пищеблоков, в том числе:

а) осуществляет контроль сроков реализации готовой продукции питания и качества приготовления пищи;

б) осуществляет контроль за качеством хранения продуктов;

в) периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

г) осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д., в соответствии с методикой органолептической оценки блюд

(Приложение 1 к настоящему положению);

3.3. При проведении проверок пищеблоков бракеражная комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.4. Бракеражная комиссия имеет право:

а) в любое время проверять санитарное состояние пищеблока, складских помещений;

б) проверять выход продукции;

в) контролировать наличие суточной пробы;

г) проверять качество поставляемой продукции;

д) проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;

е) вносить на рассмотрение руководства школы-интерната предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

3.5. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в месяц отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблока на Совете по питанию или совещаниях при директоре.

IV Оценка организации питания.

5.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в «Журнале бракеража готовой продукции». В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания обучающихся, заносятся в бракеражный журнал.

5.3. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов- оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, после этого ставится запись «выдача разрешена» и подпись членов бракеражной комиссии.

5.4. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

5.5. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены методикой проведения данного анализа.

V. Документация бракеражной комиссии.

4.1. Бракеражная комиссия в начале учебного года составляет план работы бракеражной комиссии, утвержденный директором школы-интерната. Членами бракеражной комиссии по итогам работы составляются протоколы и акты, пишутся справки по итогам контроля.

4.3. Члены бракеражной комиссии ежемесячно отчитываются о проделанной работе на Совете по питанию или на Совещании при директоре.

4.2. По итогам учебного года документация должна быть пронумерована, прошнурована и скреплена печатью учреждения. Вся документация хранится у председателя бракеражной комиссии.

Приложение № 1

к Положению о

«Бракеражной комиссии»

ГБОУ школы-интерната № 3 г. Армавира

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 струйкой из ложки в тарелку, отмечая пустоту, 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, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачные 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 коренья, 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, снимает 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.

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. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.