

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 17 имени 37-й Гвардейской стрелковой дивизии
Тракторозаводского района Волгограда»

400006, Россия, г. Волгоград, Тракторозаводский район, ул. им. Дзержинского, д. 40
Телефон (факс): 74-06-65

ВВЕДЕНО В ДЕЙСТВИЕ
приказом по школе
от «22» июня 2015 г. № 184
Директор школы
 А.И. Рекунова

ПРИНЯТО
решением Совета школы
протокол от «22» июня 2015 г. № 5

ПОЛОЖЕНИЕ
от « » _____ г. № _____

О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

І. Общие положения.

- 1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) регулирует деятельность бракеражной комиссии в муниципальном общеобразовательном учреждении «Средняя школа № 17 имени 37-й Гвардейской стрелковой дивизии Тракторозаводского района Волгограда» (далее – школа).
- 1.2. Бракеражная комиссия создаётся приказом директора школы в начале учебного года.
- 1.3. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе.
- 1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПин 2.4.5.2409-08, данным Положением.

ІІ. Управление и структура.

- 2.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, буфетчик и представитель администрации образовательного учреждения.
- 2.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа; с критериями оценки качества блюд.

ІІІ. Содержание и формы работы.

- 3.1. Бракеражная комиссия
- осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом;

- проводит проверку сертификатов качества поставляемых продуктов, обращая внимание на сроки изготовления и реализации;

- контролирует соблюдение соответствия выдачи порционных блюд установленной норме.

3.2. 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, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

3.3.. 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;

- 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 пробуют только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

3.4.. Органолептическая оценка первых блюд:

- для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивают в котле и берут в небольшом количестве на тарелку, отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому 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 разварившихся овощей и других продуктов);

- при органолептической 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;

- при проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность 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 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 подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

3.5.. Органолептическая оценка вторых блюд:

- в блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается 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 зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение;
- макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, 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;
- консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку,
- 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 имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, ее 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. 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.

3.6.. Критерии оценки качества блюд:

- «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
- «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюд, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;
- «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно и исправить;
- «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюд невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

IV. Документация бракеражной комиссии.

4.1. Результаты пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции», заверяются подписями членов бракеражной комиссии.

4.2. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения. Хранится бракеражный журнал у буфетчика.