

«ПРИНЯТО»:
Решением общего
собрания работников
ГБОУ СОШ № 146 имени
Героя Советского Союза
Мусы Джалиля
Калининского района
Санкт-Петербурга



«УТВЕРЖДЕНО»
Директору ГБОУ
СОШ №146 имени
Героя Советского
Союза Мусы Джалиля
Калининского района
Санкт-Петербурга

Протокол №2 от «30» августа 2024 год

Ю.М. Викторов
«30» августа 2024 год

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

1. Общие положения

1.1 Настоящее положение разработано в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденного главным Государственным санитарным врачом РФ Постановлением от 09 августа 2021 года № 32 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», программой производственного контроля утвержденной директором ГБОУ СОШ №146 и в соответствии МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 2 марта 2021 г.)» раздел VIII (особенности организации общественного питания детей) в целях усиления контроля качества питания в ГБОУ СОШ №146.

1.2. Бракеражная комиссия и её состав создается на основании приказа директора общеобразовательного учреждения.

1.3. В состав бракеражной комиссии входят:

- медицинский работник (медицинская сестра диетическая и в её отсутствии – дежурная медицинская сестра);
- работник пищеблока (шеф – повар и в её в отсутствии – заведующий столовой);
- представитель администрации общеобразовательного учреждения (дежурные командиры рот (согласно графика дежурств)).

2. Задачи бракеражной комиссии

2.1. Основными задачами бракеражной комиссии являются:

- организация полноценного питания в образовательном учреждении несовершеннолетних воспитанников;
- контроль над соблюдением технологического процесса приготовления пищи;
- предотвращение желудочно – кишечных заболеваний у несовершеннолетних обучающихся;
- профилактика пищевых отравлений у воспитанников кадетского корпуса.

3. Обязанности бракеражной комиссии

3.1. В обязанности членов бракеражной комиссии входит:

- бракераж готовой продукции, согласно утвержденному графику;
- контроль за работой пищеблока учреждения;
- проверка соответствия процесса приготовления пищи, согласно технологическим картам;
- контроль выхода готовой порции;
- контроль разнообразия блюд и соблюдение примерного 12 дневного циклического меню;
- проверка наличия и правильность хранения суточной пробы;
- контроль за проведением витаминизации третьих и сладких блюд.

1. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в общеобразовательном учреждении. Бракеражная комиссия создается приказом директора учреждения на начало каждого учебного года.

1.2. Лица, участвующие в органолептической оценке, не должны иметь ограничений по медицинским показаниям (хронические заболевания и аллергия), владеть навыками оценки продукции и знать критерии качества.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом 2.3/2.4.3590-20, МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения», сборником рецептов, технологическими картами, данным Положением и осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.4. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

1.5. Отбор суточной пробы осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража необходимо руководствоваться требованиями на готовые блюда и кулинарные изделия.

Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и внесением записи в журнал «бракеража готовой продукции», результат оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на переработку, а при необходимости - на исследование в лабораторию, для проведения экспертизы готовых блюд.

1.6. Журнал «бракеража готовых блюд» должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится журнал в помещении пищеблока, в доступности с линией раздачи блюд. В журнале «бракеража готовых блюд» 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. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

1.7. Полномочия комиссии общеобразовательного учреждения:

- контролирует организацию работы на пищеблоке; осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

- периодически присутствует при закладке основных продуктов питания, проверяет выход готовых блюд;

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е, определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;

- проверяет соответствие объемов приготовления блюд объему порций согласно количеству детей.

2. МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ

2.1. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 5 порций).

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

2.3. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, селедочный, чесночный, мятный, ванильный.

Специфический запах обозначается: молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный и т.д.

2.4. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре, температура подачи блюд указана в технологических картах.

2.5. 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.

3. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ХОЛОДНЫХ БЛЮД, САЛАТОВ

3.1. При оценке холодных блюд, салатов особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов; их текстуру (консистенцию).

4. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПЕРВЫХ БЛЮД

4.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Затем отмечается 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.

4.2. 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).

4.3. 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.

4.4. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи. Несвойственной 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.

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

5. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ВТОРЫХ БЛЮД

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

5.2. Проверку порционных вторых блюд (мясо птицы, котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

5.3. 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.

5.4. Макаaronные изделия, если они сварены правильно, легко отстают от друга, не склеиваются, свисают с ребра вилки и должны быть мягкие.

5.5. 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. При подозрении на не соответствии рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.

5.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные морковь, лук, определяют сохраненную 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.

5.7. 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. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

6. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА МУЧНЫХ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

6.1. При оценке мучных блюд и мучных полуфабрикатов и кулинарных изделий исследуют их внешний вид (характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, булочек, пирогов, пирожков и др., форму изделия), обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша (его сочность, степень готовности, состав), а затем оценивают запах и вкус.

7. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ТРЕТЬИХ И СЛАДКИХ БЛЮД

7.1. При оценке третьих и сладких блюд, особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки фруктовых наполнителей (компотов из консервированных фруктов); их текстуру (консистенцию), цвет жидкой части напитка.

8. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

8.1. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

8.2. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае,

если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

8.2. Оценка «удовлетворительно»- дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).;

8.3. Оценка «не удовлетворительно» (брак) - дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

8.4. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

8.5. Оценка «удовлетворительно» и «не удовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

8.6. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и изделий - путем взвешивания порций взятых при отпуске потребителю.