

Согласовано
Управляющим советом
НРМОБУ «Куть-Яхская
СОШ» протокол № 2 от
18.03.2021г.

Принято
на педагогическом совете
НРМОБУ «Куть-Яхская
СОШ» протокол № 5
от 18.03.2021г.

Утверждено
Директор НРМОБУ «Куть-Яхская
СОШ»
Е.В. Бабушкина
приказ от 19.03.2021г. № 158-0



Положение
об организации деятельности бракеражной комиссии
Нефтеюганского районного муниципального общеобразовательного бюджетного
учреждения «Куть-Яхская средняя общеобразовательная школа»

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет правила организации деятельности бракеражной комиссии в НРМОБУ «Куть-Яхская средняя общеобразовательная школа» (далее – общеобразовательное учреждение).

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», сборниками рецептов, технологическими картами и настоящим Положением.

1.3. Бракеражная комиссия создается приказом директора общеобразовательного учреждения в начале учебного года. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

1.4. В состав бракеражной комиссии входит не менее трёх человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность бракеражной комиссии общеобразовательного учреждения по вопросам контроля организации питания, согласовывается на педагогическом совете, принимается Управляющим Советом, утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. При необходимости принимаются изменения и дополнения к данному положению.

Задачи и требования при организации деятельности бракеражной комиссии

Основными задачами при организации деятельности бракеражной комиссии в общеобразовательном учреждении являются:

- обеспечение систематического контроля за соблюдением санитарно-гигиенических требований на пищеблоке;
- оценка органолептических показателей готовых блюд и изделий;
- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

II. Содержание и формы работы

2.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за организацией и качеством готовой продукции, который проводится органолептическим методом (метод определения показателей качества продукции на основе анализа восприятий органов чувств — зрения, обоняния, слуха, осязания, вкуса).

2.2. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы (проба снимается

непосредственно из емкостей, в которых пища готовится) и регистрации результата бракеража в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции», установленного образца.

2.3. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, время снятия бракеража, наименование готового блюда, результаты органолептической оценки качества готовых блюд, разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия, подписи членов бракеражной комиссии, результаты взвешивания порционных блюд, примечание (указываются факты запрещения к реализации готовой продукции). При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как вкус, внешний вид, цвет, запах, консистенция, температура.

2.4. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции.

2.5. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке.

2.6. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (приложение).

2.7. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований на пищеблоке.

2.8. Результаты всех видов контроля заносятся в акты самопроверки организации питания школьников, за подписью всех членов бракеражной комиссии и работников, присутствующих при проверке.

2.9. Результаты контроля выдачи готовой продукции детям на соблюдение норм, указанных в меню заносятся в акты контроля выдачи готовой продукции, за подписью всех членов бракеражной комиссии и повара, стоящего на раздаче во время проверки.

III. Полномочия бракеражной комиссии

Для осуществления своих полномочий комиссия имеет право:

3.1 осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

3.2 проверять на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

3.3 контролировать режим и организацию питания школьников;

3.4 осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

3.5 осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока и следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

3.6 периодически присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;

3.7 проводить органолептическую оценку готовой пищи;

3.8 осуществлять контроль выдачи готовой продукции детям на соблюдение норм, указанных в меню;

3.9 проверять наличие суточных проб;

3.10 вносить на рассмотрение администрации образовательного учреждения предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

Действия настоящего Положения распространяются на правоотношения, возникшие с 01.01.2021 года.

1. Методика органолептической оценки пищи

- 1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 1.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 1.4. 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 неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

2. Органолептическая оценка первых блюд

- 2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется 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 загрязненности.
- 2.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).
- 2.3. 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.
- 2.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.
- 2.5. 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.
- 2.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

3. Органолептическая оценка вторых блюд

- 3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
- 3.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 3.3. 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 консистенции каши ее

сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

3.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

3.5. 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, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

3.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные 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. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.

3.7. 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. 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.

4. Критерии оценки качества блюд

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

4.2. Оценка «хорошо» даётся 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.

4.3. Оценка «удовлетворительно» даётся блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств, которые можно исправить.

4.4. Оценка «неудовлетворительно» даётся 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, которые невозможно исправить. Такое блюдо не допускается к раздаче, требуется его замена.

4.5. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

4.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при директоре. На лиц, виновных в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, составляется Акт и передается директору образовательного учреждения для принятия решения.