

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОРЛОВСКИЙ УЧЕБНО-ВОСПИТАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС» МУНИЦИПАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОПЕРЕКОПСКИЙ РАЙОН РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

РАССМОТРЕНО:

на заседании педагогического
совета МБОУ Орловский УВК
протокол № 13 от 27.12.2019 г.

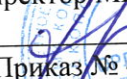
СОГЛАСОВАНО:

председатель профсоюзного
комитета МБОУ Орловский УВК

 В.М. Перескокова

"УТВЕРЖДЕНО"

Директор МБОУ Орловский УВК

 Р.М. Шеремет
Приказ № 485 от 27.12.2019 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ В МБОУ ОРЛОВСКИЙ УВК**

В целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдения санитарно - гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи приказом директора школы на начало учебного года утверждается состав бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом учебного заведения.

Бракеражная комиссия состоит из 3 - 4 членов. В состав комиссии входят:

- председатель комиссии;
- медицинская сестра;
- заведующий хозяйством.
- представитель педагогической общественности;

При необходимости в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники учебного заведения.

Полномочия членов бракеражной комиссии:

- проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а так же соблюдение правил и условий их хранения;
- контроль санитарного состояния и организации работы на пищеблоке;
- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- контроль соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока;
- не реже одного раза в неделю присутствовать при закладке основных продуктов в котел, проверять выход блюд;
- проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета и запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности;
- проверка соответствия объемов (веса) приготовленных блюд, объему (весу) реализованных порций и количеству детей;
- проверка цены блюда или изделия по меню.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется нормативными документами:

- сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий,
- технологическими карточками,
- требованиями к качеству полуфабрикатов, готовых блюд и кулинарных изделий,
- ГОСТами,
- органолептической оценкой готовых блюд.

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

Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд, разрешения их к выдаче. Бракеражный

журнал готовой продукции должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учебного заведения. Ответственность за ведение бракеражного журнала несет председатель бракеражной комиссии. В бракеражном журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения его анализа.

Методика проведения органолептической оценки блюд.

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид блюд, их цвет. Затем определяется запах блюд.

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

Органолептическая оценка первых блюд.

Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечается внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

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 пленок.

При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непотертых 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 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 подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом.

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 отделять 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 набухших зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение. Биточки или котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. 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 масла. При подозрении на несоответствие 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, масло

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 масла, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму у нарезки.

После проверки качества готовых блюд (изделий) бракеражная комиссия проверяет на раздаче правильность хранения пищи, отпуска блюд, а так же температуру отпуска блюд: 1-х блюд - 70-75 С; 2-х блюд - 60-65 С; холодных закусок - 12-14 С.

Органолептическая оценка третьих блюд

В третьих блюдах, отпускаемых с гарниром (компот из фруктов свежих или сухофруктов) составные части оцениваются отдельно. Фрукты должны сохранить свою форму нарезки. Консистенция фруктов мягкая, сочная. Вкус и цвет должны соответствовать данному виду фруктов. Вкус жидкой части компота должен быть в меру сладким и соответствовать вкусу фруктов, входящих в состав компота, не иметь посторонних привкусов. Запах компота должен соответствовать фруктам, входящим в состав данного блюда, без посторонних запахов.

Кисломолочные напитки (ряженка, кефир) должны иметь соответствующий вкус, без посторонних привкусов и запахов, быть однородной консистенции, иметь соответствующий цвет (белый или кремовый).

Чай, какао, кофейный напиток должны иметь соответствующий цвет, в меру сладкий вкус, приятный запах, соответствующий данному напитку. Должны быть без посторонних привкусов и запахов.

Температура отпуска третьих блюд: чай, кофейный напиток, какао - 70-75; компоты, кефир, ряженка - 12-15.

Критерии оценки качества блюд

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

Бракераж сырой продукции

При проверке сырой продукции члены бракеражной комиссии первоначально проверяют все сопроводительные документы на продукты питания. На сопроводительных документах должны быть все обязательные реквизиты (печати, штампы, подписи, дата выпуска продукта, конечный срок реализации продукта).

Члены бракеражной комиссии проверяют, чтобы продукт питания не был просрочен. После этого проверяется запах, цвет, консистенция. Цвет и запах должны соответствовать принимаемому продукту без посторонних запахов, без признаков порчи продукта.

Замороженные мясо, рыба, птица тоже проверяются на запах. Чтобы определить запах мороженных продуктов делается прокол раскаленным ножом в одном месте продукта.

Крупы проверяются на наличие насекомых, на посторонние запахи, на сроки реализации.

Овощи проверяются по консистенции (должна быть плотной). Не должно быть посторонних запахов.

Бракераж входного контроля качества поступающей пищевой продукции

Осуществляет контроль выполнения договора, заключенного с поставщиками продуктов питания для организации питания обучающихся учреждения.

Оказывает содействие администрации учреждения в организации питания обучающихся.

Осуществляет контроль:

- организации школьного питания и санитарно-эпидемиологических требований к размещению, объемно-планировочному и конструктивному решению объекта питания;
- состояния производственных, подсобных и складских помещений и технологического оборудования;
- качества поступающего продовольственного сырья (входной контроль);
- выполнения графика поставок продукции и готовой продукции, сроков их хранения и использования;
- целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;

Проверяет соблюдение сроков реализации продуктов питания и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

Контроль за качеством поставляемой продукции

Контроль за качеством поставляемой продукции осуществляется не реже 1 раза в квартал. По результатам проверок составляются акты, справки.