



ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии в муниципальном автономном
общеобразовательном учреждении
«Средняя школа №139»

Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания обучающихся, предотвращения пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний в МАОУ СШ № 139 (далее - Учреждение).

Настоящее положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, Федеральным законом «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999 г., Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 229 от 2 января 2000 г.

1. Основные требования.

1.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора Учреждения.

1.2. В состав бракеражной комиссии могут входить медицинские работники, работники пищеблока и представители образовательного учреждения.

1.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за сроками реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.4. Бракераж готовых блюд проводится от каждой приготовленной партии.

1.5. Готовая продукция реализуется только после снятия пробы и внесения в бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд, при этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда.

1.6. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения органолептического анализа.

1.7. Бракеражная комиссия периодически, но не реже одного раза в месяц, осуществляет контроль над закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд. Результаты проверки отмечают в журнале контроля над работой пищеблока.

1.8. Бракеражная комиссия периодически, но не реже одного раза в месяц, осуществляет контроль соблюдения требований санитарного законодательства.

1.9. При выявлении нарушений бракеражная комиссия составляет акт за подписью всех членов.

1.10. Бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению выявленных нарушений.

1.11. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией Учреждения.

2. Ответственность.

2.1. Члены бракеражной комиссии несут ответственность за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой продукции.

2.2. Администрация Учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии.

3. Критерии оценки качества.

«Удовлетворительно» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

«Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

3.1. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы.

3.2. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», 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.

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

Внешний вид: органолептическая характеристика, отражающая общее зрительное впечатление или совокупность видимых параметров продукции общественного питания и включающая в себя такие показатели как цвет, форма, прозрачность, блеск, вид на разрезе и др.

Текстура (консистенция): органолептическая характеристика, представляющая собой совокупность механических, геометрических и поверхностных характеристик продукции общественного питания, которые воспринимаются механическими, тактильными, и - там, где это возможно - визуальными и слуховыми рецепторами.

Консистенция: совокупность реологических (связанных со степенью густоты и вязкости) характеристик продукции общественного питания, воспринимаемых механическими и тактильными рецепторами.

Примечание - консистенция является одной из составляющих текстуры.

Запах: органолептическая характеристика, воспринимаемая органом обоняния при вдыхании летучих ароматических компонентов продукции общественного питания.

Вкус: органолептическая характеристика, отражающая ощущения, возникающие в результате взаимодействия различных химических веществ на вкусовые рецепторы.

4. Особенности проведения органолептической оценки.

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

Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гниlostный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее 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 порчи, неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт испорчен.

4.1. Органолептическая оценка супов.

Для отбора пробы заправочных супов (щи, борщи, рассольники и др.) содержимое емкости (кастрюли) осторожно, но тщательно перемешивают и отливают в тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с

рецептурой (пример, наличие лука, петрушки и т.д.). Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Наконец, пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой.

Основными показателями качества прозрачных супов являются прозрачность, концентрированный вкус, обусловленный наличием экстрактивных веществ (для мясных и рыбных бульонов) и запах. При органолептическом анализе прозрачных супов, прежде всего, обращают внимание на внешний вид бульона, его цвет, отсутствие взвешенных частиц, блесков жира. Все гарниры к супам пробуют отдельно, а те, которые при подаче заливают бульоном, еще и вместе с ним.

4.2. Органолептическая оценка соусов.

При органолептической оценке соусов определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.), правильность формы нарезки, текстуру (консистенцию) наполнителей, а также запах и вкус.

4.3. Органолептическая оценка вторых, холодных и сладких блюд (изделий) Блюда и изделия с плотной текстурой (консистенцией) (вторые, холодные, сладкие) после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке, на тестируемые порции.

4.4. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из отварных и жареных овощей.

При проверке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из отварных и жареных овощей вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус.

4.5. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей.

При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом.

4.6. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из круп и макаронных изделий.

При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из круп и макаронных изделий их тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру (консистенцию): разваренность и слипаемость.

4.7. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из рыбы.

При оценке полуфабрикатов, изделий и блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); текстуру (консистенцию); запахи вкус изделий.

4.8. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из мяса и птицы.

У мясных полуфабрикатов, изделий и блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда.

Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все его составные части (основное изделие, соус, гарнир), а затем пробуют блюдо в целом.

4.9. Органолептическая оценка холодных блюд, полуфабрикатов салатов и закусок.

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

4.10. Органолептическая оценка мучных кондитерских и булочных полуфабрикатов и изделий.

Характеризуя внешний вид мучных кондитерских и булочных полуфабрикатов и изделий, обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет и состояние

корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом.

9. Документация бракеражной комиссии.

9.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

9.2. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у заведующего столовой.

Срок действия Положения до внесения изменений.