

СОГЛАСОВАНО

Председатель ПК

Т.В. Желтова

Протокол № 213 «27» февраля 2021 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ Академического
лицейя им. Г.А. Псахь

О.В. Починок

Приказ № 85 от 27 февраля 2021 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
МБОУ АКАДЕМИЧЕСКИЙ ЛИЦЕЙ им. Г.А.Псахь**

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в лицее.
- 1.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора лицея на начало учебного года. В состав бракеражной комиссии входят: медицинский работник, заведующий производством школьной столовой, ответственный за организацию питания отдельной категории обучающихся, представитель администрации образовательного учреждения, представители родительской общественности.
- 1.3. В своей деятельности члены бракеражной комиссии руководствуется следующими нормативными документами:
 - 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"(п.:1.9; 2.3.3; 2.4.6; 2.4.6.1; 2.4.6.2; 2.4.6.3; 2.7.4; 2.8.6; 3.4.3);
 - СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (раздел VI: Гигиенические нормативы по устройству, содержанию и режиму работы организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи).
 - сборниками рецептур;
 - технологическими картами;
 - данным положением, утвержденным директором лицея;
 - межгосударственным стандартом ГОСТ31-986-2012 «Методика органолептической оценки качества продуктов общественного питания».
- 1.4. Бракеражная комиссия регулярно отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой директору лицея.

2. Основные задачи

- 2.1. Профилактика пищевых отравлений и массовых инфекционных заболеваний;
- 2.2. Профилактика желудочно-кишечных заболеваний
- 2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.5. Контроль за соответствием фактического меню, примерному, согласованному в установленном порядке.

3. Содержание и формы работы

- 3.1 Бракеражная комиссия осуществляет обязательный ежедневный контроль за качеством блюд.
- 3.2. Бракеражу подлежат все блюда и кулинарные изделия до начала их реализации, а также вновь изготовленные партии продуктов в течение дня. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.
- 3.3. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 3.4. Пробу снимают из емкостей, в которых пища готовится.
- 3.5. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.
- 3.6. Оценка «Хорошо» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка

«Неудовлетворительно» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления блюда или блюдо не доготовлено, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо не допускается к реализации.

3.7. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (приложение № 1).

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

3.9. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки качества готовых блюд, разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия.

3.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб от всех приготовленных блюд.

3.11. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью индивидуального предпринимателя, хранится журнал у повара-бригадира.

МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ

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

Внешний вид и консистенция блюда - это цвет, форма, размер, структура, однородность, сочность, рассыпчатость, крошливость и т.д.

Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах определяется: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

Для выяснения вкуса пищу задерживают во рту, перекатывая языком и равномерно распределяя ее в полости рта.

Органолептическая оценка первых блюд

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 обратить внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

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).

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 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.

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.

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

Органолептическая оценка вторых блюд

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

Мясо птицы должно быть сочным, мягким и легко отделяться от костей.

При наличии крупяных, мучных и овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют в ней присутствие

посторонних примесей комков.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими 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 жира.

Мясо куском должно быть мягким, легко раскусывающимся, сочным. Консистенция изделий из рубленного мяса должна быть эластичной, рыхлой, сочной. При недоваренном мясе сок и поверхность разреза - розовые. Такое мясо дефектно в кулинарном и эпидемиологическом отношении.

Изделия из котлетной массы должно быть сочными, мягкими, с ровной, без разрыва, поверхностью. На разрезе консистенция однородная, без кусочков мяса, хлеба, сухожилий. Мажущая консистенция указывает на использование свежего хлеба или завышенное его количество. Не допускается розово-красный оттенок фарша, привкусы хлеба, кислый, затхлый и другие посторонние запахи. Серая влажная поверхность указывает на то, что изделия припускались в бульоне, а не запекались.

Рыбные блюда, проверяют соответствие вида рыбы обозначению ее в меню и правильность разделки. Брюшная полость должна быть зачищена от сгустков крови, черной пленки, жабры удалены, из кусков хвостовой части плавник полностью изъят. У готовой рыбы мякоть сочная, легко отстает от костей, с сохранением формы нарезки, нет запаха сырости. Запеченная рыба должна иметь тонкую глянцевую румяную корочку с не высохшем под ней соусом. Не допускается наличие костей. Изделия из котлетной рыбной массы должны быть нежными, рыхлыми, однородными (без кусочков хлеба и мякоти рыб).

Качество соусов определяется цветом, концентрацией бульона и содержанием наполнителей. Соусы должны иметь гладкую, не расслоившуюся, умеренно густую консистенцию