

Утверждаю
и.о. директора МКОУ СОШ с. Малиновка
Т.В.Задирако
Приказ № 229/2 от 03.09.2020г.

Положение о бракеражной комиссии МКОУ СОШ с. Малиновка

1. Общие положения

- 1.1. Бракеражная комиссия МКОУ СОШ с. Малиновка (далее - бракеражная комиссия) создается и в целях осуществления контроля качества приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи, выполнения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе и дошкольной группе.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется актуальными СанПин, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, нормативным актами школы.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

- 2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы.
- 2.2. В состав бракеражной комиссии входят директор, ответственный за организацию питания, завхоз, работники школы, родители.

3. Полномочия комиссии

- 3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся, воспитанников школы.
- 3.2. Бракеражная комиссия
 - осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д., в соответствии с Правилами бракеража пищи (Приложение 1 к настоящему положению);
 - проверяет наличие контрольного блюда, суточной пробы;
 - проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям воспитанников, обучающихся в основных пищевых веществах;
 - осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания;
 - следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 3.3. Бракеражная комиссия имеет право:
 - проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
 - контролировать наличие контрольного блюда, суточной пробы;
 - контролировать разнообразие и соблюдение десятидневного меню;
 - вносить на рассмотрение руководства школы предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.
- 3.4. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля на совещаниях при директоре.

4. Оценка организации питания

- 4.1. Результаты проверки качества блюд отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по четырех балльной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- 4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.
- 4.3. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством школы и работниками пищеблока.

Правила бракеража пищи в МКОУ СОШ с. Малиновка

1. Общие положения

- 1.1. Все блюда, изготавливаемые на пищеблоке школы и дошкольной группы подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
- 1.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 1.3. Бракераж блюд производит лицо (лица) из состава бракеражной комиссии.
- 1.4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в органы Роспотребнадзора.
- 1.5. Бракеражный журнал хранится у заведующей производством.
- 1.6. За качество пищи несут санитарную ответственность повар, иное лицо, осуществившее проверку качества продукции и допустившее ее к потреблению.

2. Органолептическая оценка пищи

2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют внешний вид пищи, текстуру, консистенцию, запах, вкус.

- Внешний вид – комплексный показатель, отражающий общее зрительное впечатление или совокупность видимых параметров продукции, включающая цвет, форму, прозрачность, блеск, вид на разрезе, однородность по размеру, качество оформления, соотношение составных частей.
- Текстура – совокупность механических, геометрических и поверхностных характеристик, которые воспринимаются механическими, тактильными, визуальными и слуховыми рецепторами.
- Консистенция – совокупность реологических (связанных со степенью густоты и вязкости) характеристик, воспринимаемых механическими и тактильными рецепторами (является одной из составляющих текстуры).
- Запах – показатель, определяемый с помощью органов обоняния; интенсивность запаха зависит от количества летучих веществ, выделяемых из продуктов, и их химической природы.
- Вкус – обуславливается ощущениями, возникающими при возбуждении вкусовых рецепторов языка. Вкус вызывают вещества, растворимые в воде или слюне, характеризуются качественными признаками (горький, кислый, сладкий, соленый) и интенсивностью.

2.2. Методика проведения органолептической оценки:

- Ознакомление с технологическими документами на кулинарную продукцию;
- Оценка органолептических показателей производится сразу после приготовления партии продукции, перед ее реализацией;
- Сначала дегустируют изделия и блюда, имеющие нежный, слабовыраженный вкус и запах;

- Соблюдение последовательности органолептического анализа: сначала оцениваются показатели, определяемые зрительно, затем запах, консистенцию, вкус;
- Оценка правильности порционирования, оформления и подачи;
- Дегустация проводится при температуре реализации блюд и изделий;
- Для восстановления вкусовой чувствительности используются нейтральные продукты (хлеб пшеничный белый, питьевая негазированная вода);
- Результаты оценки заносятся в бракеражный журнал.

3. Критерии оценки качества блюд

3.1. Оценка 5 баллов (отличное качество) соответствует блюдам без недостатков, органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

3.2. Оценка 4 балла (хорошее качество) соответствует блюдам с незначительными или легкоустраняемыми недостатками: слабовыраженный запах и вкус, неравномерная форма нарезки, недостаточно соленый вкус блюда и т.д.

3.3. Оценка 3 балла (удовлетворительное качество) соответствует блюдам с более значительными недостатками: подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная нарезка овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура мяса. Если вкус и запах имеют 3 балла, то также оценивают общий уровень качества.

3.4. Оценка 2 балла (неудовлетворительное качество) соответствует блюдам со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов и запахов, пересоленные изделия, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие форму.

3.5. Общая оценка качества блюда учитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке.

3.6. Снижение балльной оценки показателей качества блюд за обнаруженные дефекты

Текстура Консистенция	Мягкая в салатах из свежих, соленых и квашеных овощей	2,0
	Очень жесткая в салатах из редьки и редиса	2,0
	Мазеобразная для рассыпчатых каш, гарниров из круп и макаронных изделий, запеканок, пудингов, суфле	2,0
	Очень жидкая, нарушено соотношение плотной и жидкой частей (в соусах, супах, компотах)	3,0
	Крошливая в жареных и запеченных рубленых изделиях (мясных, рыбных), изделиях из творога	2,0
	Сухая, жесткая в порционных изделиях из мяса, мясопродуктов, птицы, рыбы	2,0
	Крошливая или мазеобразная в мясном и рыбном фарше; плотная – в творожном и овощном; жидкая – в плодовом	2,0
Запах	Слабовыраженный, недостаточно типичный, с заметным преобладанием одного компонента	1,5
	Нетипичный, посторонний	3,0
Вкус	Слабовыраженный, не ощущается вкус специй	1,0
	Слегка пересоленный	2,0
	Нетипичный, посторонний, чрезвычайно острый, соленый, кислый, посторонний	3,0