

УТВЕРЖДЕНО:
Приказом МАОУ СОШ № 6
от 01.09.2021 № 107-о



**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

**в структурном подразделении «Детский сад»
муниципального автономного общеобразовательного
учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 6»**

Тобольск, 2021 г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в муниципальном автономном образовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №6» СП «Детский сад» (далее – Положение) разработано в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных организаций СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. №32, уставом муниципального автономного образовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №6» СП «Детский сад» (далее – ОО).

1.2. Положение разработано в целях соблюдения технологии приготовления пищи, осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ОО по фактическому адресу: г. Тобольск, п. Сумкино, ул. Заводская, д.1.

2. Создание и состав бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора ОО.

2.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- старший воспитатель;
- шеф-повар;
- старшая медицинская сестра.

3. Полномочия бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за:

3.1.1. ведением Журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;

3.1.2. ведением Журнала бракеража готовой кулинарной продукции;

3.1.3. пригодностью складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;

3.1.4. качеством, объемом и выходом приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;

3.1.5. закладкой основных продуктов в котел, выходом блюд;

3.1.6. соответствием пищи возрастным физиологическим нормативам, необходимым для нормального роста и развития ребенка;

3.1.7. органолептической оценкой и степенью готовности блюда, кулинарного изделия;

3.1.8. соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.

3.2. Формирует предложения по улучшению организации питания детей.

4. Содержание и формы работы

4.1. Члены бракеражной комиссии ежедневно проводят снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

4.2. Члены бракеражной комиссии, осуществляющие контроль за органолептической оценкой готовой пищи должны ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть представлены дата, количество воспитанников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов.

4.3. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и

вкус (супы и т.п.), а затем дегустируются те блюда вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

4.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

4.5. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью, хранится у медицинской сестры.

4.6. Органолептическая оценкадается на каждое блюдо отдельно (внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность) в соответствии с методикой органолептической оценки пищи (Приложение №1)

4.7. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

4.8. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций, а также установленной массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода). Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

5. Оценка организации питания в ОО

5.1. Результаты проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале.

5.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе снизить оценку и запретить выдачу данного блюда или отправить на доработку.

5.3. Требования комиссии по устранению нарушений в организации питания воспитанников являются обязательными для исполнения работниками ОО.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения директором ОО и действует неограниченное время до принятия нового положения или его отмены.

6.2. Все изменения и дополнения к Положению принимаются и вступают в действие в том же порядке, что и настоящее Положение и являются его неотъемлемой частью.

Приложение №1
к положению о бракеражной комиссии
в муниципальном автономном образовательном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа №6»

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. 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 правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая пробы 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, 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 тушеных овощей 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 не протертых 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, не ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют 1 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. Распределая 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. Макаронные 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 пассированные коренья, 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 вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

4. Критерии оценки качества блюд

4.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

Оценка «отлично» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» – незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и др.).

Оценка «удовлетворительно» – изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» (брак) – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда дается изделиям, имеющие следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие не свойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.