

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ с.Красногорск

Конаева В.Ю.

« 02 » 09 2019 г.

## ПОЛОЖЕНИЕ

### о бракеражной комиссии при организации питания в МБОУ СОШ с.Красногорск

#### 1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления школой, а также в соответствии с Уставом школы в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, создается и действует бракеражная комиссия.

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

#### 2. Основные направления деятельности

Систематический контроль за организацией питания, качеством пищевых продуктов, составляющих рацион питания школьников.

#### 3. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

3.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года.

3.2. Бракеражная комиссия состоит из нечетного количества (3 или 5 человек). В состав комиссии могут входить:

- заместитель директора по УВР;
- фельдшер школы;
- шеф-повар.

#### 4. Полномочия комиссии

4.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, (цвет, запах, вкус, консистенцию, внешний вид);
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему порций и количеству питающихся.

#### 5. Методика органолептической оценки пищи

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

5.2. Оценивается запах пищи. Запах определяют при затаенном дыхании. Для описания запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый и т.д. Специфический запах обозначается как селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

Вкус пищи, как и запах, следует оценивать 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 разложения в виде неприятного запаха, а также при подозрении, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

Методику проведения бракеража осуществлять на основе ГОСТ Р 53104-2008.

#### *6. 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 обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

При оценке внешнего вида первых блюд 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).

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 оценке вкуса и запаха определяют, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, 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 подгорелой муки, с вареными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

#### *7. Органолептическая оценка вторых блюд*

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

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

7.3. 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 необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

7.4. Правильно сваренные макаронные изделия 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 тепловой обработки.

7.5. 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 отходов, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре блюдо направляется на анализ в лабораторию.

7.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, то 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.

7.7. 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 привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

#### 8. Оценка организации питания

##### 8.1. Критерии оценки качества блюд

Отлично - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

Хорошо - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

Удовлетворительно - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

Неудовлетворительно - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества блюда, которые невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

Для оценки качества блюд рекомендуется использовать методику по ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

8.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи школьникам до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

8.3. Замечания и нарушения в организации питания учащихся, установленные комиссией, заносятся в бракеражный журнал.

8.4. Администрация школы обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

8.5. Администрация школы должна периодически заслушивать отчет о работе бракеражной комиссии.