Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Шераутская средняя общеобразовательная школа»

Комсомольского района Чувашской Республики

|  |  |
| --- | --- |
| **ПРИНЯТО**на педагогическом Совете школы протокол №1от 30.08.2015  | **УТВЕРЖДЕНО**Приказ № от 31.08.2015г.  Директор школы: /Андреев Н.И./ |

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии в школе

1. Общее положение

* Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питаний в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.
* Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуются СанПиН4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питанияобучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднегопрофессионального образования»; СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологическиетребования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях»,сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением, ПриказомФедеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучиячеловека от 27 февраля 2007г. №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательныхучреждениях».

2.Управление и структура бракеражной комиссии

* Бракеражная комиссия создается приказом директора образовательного учреждения на учебный год.
* В состав бракеражной комиссии входит три человека: зам.директора по УВР, завхоз общеобразовательного учреждения и повар.
* Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомленыс методикой проведения данного анализа (приложение).

3. Основные задачи бракеражной комиссии

 - Предотвращение пищевых отравлений.

- Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

- Контроль за соблюдением технологии приготовления нищи.

- Организация полноценного питания.

4. Содержание и формы работы бракеражной комиссии

 -Бракеражный контроль проводится органолептичееким методом.

- Бракераж готовой продукции проводится до начала отпуска каждой вновьприготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями наполуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

- Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

 - Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

* Оценка «к реализации разрешается» дается в том случае, если не была нарушенатехнология приготовления пиши, а внешний вид блюда соответствует требованиям.Оценка «к реализации не допущено» дается в том случае, если при приготовлении пищинарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовыхкачеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущербвозмещает ответственный за приготовление данного блюда.
* Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журналустановленной формы и оформляется подписями членов комиссии.
* Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.
	1. Обязанности бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия обязана:

* проводить бракераж готовой продукции;
* осуществлять контроль за работой столовой;
* проверять санитарное состояние пищеблока;
* контролировать наличие маркировки на посуде;
* контролировать выход готовой продукции;
* контролировать наличие суточных проб;
* проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
* проверять качество поступающей продукции;
* контролировать разнообразие блюд и соблюдение цикличного меню;
* проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
* следить за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока.
	1. Документация бракеражной комиссии
* Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журналустановленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».
* В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда,наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки истепени готовности блюда, разрешение к реализации блюда,
* Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатьюучреждения.
* Хранится бракеражный журнал на пищеблоке.

Приложение 1

1. Методика органолептнческой оценки пищи
	* Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пиши.Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи,её цвет.
	* Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании.Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный,молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный,илистый.Специфический запахобозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
	* Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неетемпературе.
	* При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правилапредосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются всыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения, в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причинойпищевого отравления.
2. Органолептическая оценка первых блюд.
	* Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешиваетсяв котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цветблюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следуетобращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличиепосторонних примесей и загрязнённости.
	* При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей идругих компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых,утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).
	* При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов ибульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыбадают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности необразуют жирных янтарных плёнок.
	* При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки втарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на егоповерхности.
	* При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим емувкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственнойсвежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, пересола. У заправочных ипрозрачных 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 подгоревшей муки, снедоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки,резкой кислотностью, пересолом и др.
3. Органолептическая оценка вторых блюд.
	* В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваютсяотдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.
	* Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
	* При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также ихконсистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг отдруга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в нейнеобрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции кэши еёсравниваютс запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.
	* Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легкоотделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки икотлеты из круп должны сохранять форму после жарки.
	* При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овошейи картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюреразжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходногокартофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие врецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствии рецептуре — блюдоснимается с реализации.
	* Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки втарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, лук, их отделяют ипроверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание нацвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятноюянтарного цвета. Плохо приготовленный соус, горьковато-неприятный вкус. Блюдо,политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, аследовательно, её усвоение.
	* При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличиеспецифических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретаетпосторонние запахи из окружающей среды. Варёная рыба должна иметь вкус,характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей,а жареная — приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Онадолжна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.
	* Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий иполуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10порций каждого вида, а каш.гарнирови других нештучных блюд и изделий — путем взвешивания порций, взятых при отпускепотребителю.

**ЧИТАЙТЕ ТАКЖЕ:**

* [0](http://uvarovo-cadets.68edu.ru/polozhenie-o-rassledovanii-i-uchete-neschastnyx-sluchaev-s-obuchayushhimisya/#respond)

[ПОЛОЖЕНИЕ о расследовании и учете несчастных случаев с обучающимися](http://uvarovo-cadets.68edu.ru/polozhenie-o-rassledovanii-i-uchete-neschastnyx-sluchaev-s-obuchayushhimisya/)

02.10.2019

* [0](http://uvarovo-cadets.68edu.ru/ob-utverzhdenii-sanpin-2-4-2-2821-10sanitarno-epidemiologicheskie-trebovaniya-k-usloviyami-organizacii-obucheniya-v-obshheobrazovatelnyx-uchrezhdeniyax/#respond)

[ОБ УТВЕРЖДЕНИИ САНПИН 2.4.2.2821-10″САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ КУСЛОВИЯМИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ»](http://uvarovo-cadets.68edu.ru/ob-utverzhdenii-sanpin-2-4-2-2821-10sanitarno-epidemiologicheskie-trebovaniya-k-usloviyami-organizacii-obucheniya-v-obshheobrazovatelnyx-uchrezhdeniyax/)

21.08.2020