

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

1. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Нагуячинская средняя общеобразовательная школа» Краснотарской района Чувашской Республики (далее - ОУ) в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденное Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. №45, и Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. №26 «Об утверждении СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

1.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора ООО «Обспелит» на начало учебного года.

1.3. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят:

- сопщий педагог (преподаватель комиссии);
- заведующий хозяйством;
- повар

1.4. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.5. Бракераж пиши проводится организовывать требованиями на полуфабрикаты, готовые блода и кулинарные изделия.

Выдану готовой пиши следует проводить только после снятия пробы и записи в Бракеражном журнале результатов оценки готовых блод и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пиши комиссия обязана запретить выдачу блод учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

1.6. Результаты проверки выхода блод из лаборатории (САНПИН 2.4.5.2409-08. Приложение №10, САНПИН 2.4.1.3940-13. Приложение №8). Результаты проверки качества висятся в «Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» (САНПИН 2.4.5.2409-08. Приложение №10, САНПИН 2.4.1.3049-13. Приложение №5).

1.7. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью, хранится бракеражный журнал у повара, отвечающего за производство.

В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блода, а не района в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пиши, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пиши несет ответственность представитель бракеражной комиссии, повар, отвечающий за производство.

1.8. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пиши на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

- II. Полномочия комиссии**
- 2.1. Бракеражная комиссия имеет следующие полномочия:
- осуществлять контроль, а
 - соблюдать санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пиши;
 - за организацией работы на пищеблоке;
 - соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;

- 2) проводить проверку**
- на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
 - на исправность кухонного оборудования и выполнение инструкции по ОТ и ТБ;
 - на соответствие пиши физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

- на соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
- 3) ежедневно следить за правильностью составления меню, за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 4) периодически присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блод;
- 5) проводить органолептическую оценку готовой пиши, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.

III. Методика органолептической оценки пиши

3.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пиши. Осмотр лучше проводить при ливнем свете. Осмотром определяют внешний вид пиши, ее цвет.

3.2. Затем определяется запах пиши. Запах определяется при затяжном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочниковый, гнилостный, коровьей, золотистый, истикий. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мяты, ванильный, недупродуктов и т.д.

3.3. Вкус пиши, как и запах, следует устанавливать при характеристике для неё температуре.

3.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые 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.

IV. Органолептическая оценка первых блод

4.1. Для органолептического исследования первое блodo пищательно перемешивается в кюле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блода, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья, пищательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

4.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

4.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготовленных из мяса и рыбы. Нелюбопытственные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пшёлок.

4.4. При проверке преобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых частичек. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отсланивания жидкости на его поверхности.

4.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличие горчицы, не свойственной свеклы приготовленному блюду, кислотности, нелюбопытности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жилую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

4.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно перенаряженными пролуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

V. Органолептическая оценка вторых блюд

5.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блоков (гущи, рагу) даётся общая.

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

5.3. При наличии крупинчатых, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределения кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

5.4. Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и колбеты из крупы должны сохранять форму после жарки.

5.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блоков, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное *пюре* разжжено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, проникновением отхода, закапкой и выхолом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несвойственную рецептуру - блок направляется на анализ в лабораторию.

5.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят насыщенные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входит томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. У плохо приготовленного соуса - горьковато-неприятный вкус. Блюдо, подложенное таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

5.7. При определении вкуса и запаха блок обращают внимание на наличие специфических запахов.

Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние 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 с прожжёго жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошашейся сокрушающей формой нарезки.

VI. Критерии оценки качества блюд

«Разрешено» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией приготовления блюда невозможно исправить.

К раздаче не допускается, требуется замена блока.

5.2. Оценки качества блоков и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписью всех членов комиссии.

5.3. Лица, виновные в неуловившем блок и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

5.4. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и других фабрикатов одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида, а каши, гарниры и другие нештучные блоки и изделия – путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

VII. Ответственность бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия несет дисциплинарную ответственность за невыполнение или неисполнение выполнение закреплённых функций.

6.2. За качество пиши несут ответственность: повар, ответственный за производство, повара, изготавливающие пролуктино.

6.3. Администрация ОУ при установлении наработок к должностным окладам работников либо при премировании работников пицеблока вправе учитывать данные критерии оценки.

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

VIII. Легопроизводство бракеражной комиссии

Легопроизводство бракеражной комиссии ведётся в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08 (Приложение № 10), СанПин 2.4.1.3049-13 (Приложение № 8, Приложение № 5.)

«Журнал бракеражки пищевых продуктов и продовольственного сырья»

Форма 1 СанПин 2.4.5.2409-08 (Приложение № 10)

Дата и час, поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание*
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Форма 2 СанПин 2.4.5.2409-08 (Приложение № 10)

«Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»

Дата и час изготовлен на блюда	Время снятия брекеража	Напечатаны с блюда, кулинарного изделия	Результаты органической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Полиси чесов брекеражо й комиссии	Примечание*
1	2	3	4	5	6	7

Примечание:
<*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Форма 1 САНПИН 2.4.1.3049-13. Приложение № 8

Форма журнала бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (образец)

Дата и час поступле- ния	Количество поступившего пищевого продукта	Номер товарно- транс- порта	Условия хранения	Дата и час физиче- ской реали- зации	Подпись личного венно- го реали- зации	Приме- чание <*>	Приме- чание <*>
ст- венного сырья и пищевых продуктов	в сырья и пищевых продуктов (в китограммах, литрах, штуках)	в сырья и пищевых продуктов (в китограммах, литрах, штуках)	в конди- ционный первой надолго накладно- й	в конди- ционный первой надолго накладно- й	в конди- ционный первой надолго накладно- й	в конди- ционный первой надолго накладно- й	в конди- ционный первой надолго накладно- й
1	2	3	4	5	6	7	8
							9

Форма 2 САНПИН 2.4.1.3049-13. Приложение № 5

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (образец)

Дата и час изготовления и блюда	Время брекеража	Напечатаны кулинарного изделия	Результаты органической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реали- зации	Подпись личного членов брекеражо- й комиссии	Приме- чание <*>
1	2	3	4	5	6	7

Примечание:
<*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.