



ПРИНЯТО

УТВЕРЖДЕНО

Директор ООО «Общепит»
Л.Н. Афанасьева

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

1. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Убеевская средняя общеобразовательная школа» Красноармейского 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 июня 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 «Общепит» на начало учебного года.

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

- заведующий хозяйством;
- повар

1.4. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачеством готовой и сырой продукции, который проводится до начала отпуски каждой вновь приготовленной партии.

1.5. Бракераж пищи проводится по требованиям на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

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

1.6. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале (СанПиН 2.4.5.2409-08. Приложение №10, СанПиН 2.4.1.3940-13. Приложение № 8). Результаты проверки качества вносятся в «Журнал 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 блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, повар, отвечающий за производство.

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

II. Полномочия комиссии

2.1. Бракеражная комиссия имеет следующие полномочия:

1) осуществлять контроль

- соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- 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 пищи 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, проверяет выход блока;
- 5) проводить органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.

III. Методика органолептической оценки пищи

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

3.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, приятный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илестый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

3.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной 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 проба 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 блюд

4.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

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

4.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, кашли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

4.4. При проверке поребризных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непрогёртых частиц. Сухой-порье должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

4.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежиприготовленному 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.

4.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недозаренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

V. Органолептическая оценка вторых блюд

5.1. В блюдах, оттушиваемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.

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

5.3. При наличии крупиных, мучных или овошных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необоюшенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запанированной по меню, что позволяет выявить недозлоложение.

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

5.5. При оценке овошных гарниров обращают внимание на качество очистки овошей и картофеля, на консистенцию блюда, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует заинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствии рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.

5.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, лук, их отделиют и проверят 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, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, следовательно, её усвоение.

5.7. 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. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овошей и пряностей, а жареная - приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

VI. Критерии оценки качества блюд

«Разрешило» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

«Не разрешило» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

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

5.3. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

5.4. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и подуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

VI. Ответственность бракеражной комиссии

6.1. Бракеражная комиссия несет дисциплинарную ответственность за невыполнение или ненадлежащее выполнение закрепленных функций.

6.2. За качество пищи несут ответственность: повар, ответственный за производство, повара, изготавливающие продукцию.

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

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

VII. Делопроизводство бракеражной комиссии

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

Форма 1 САНПИН 2.4.5.2409-08 (Приложение № 10)

«Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»

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

Форма 2 САНПИН 2.4.5.2409-08 (Приложение № 10)

«Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной 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 поступления сырья и продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование сырья и продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Подпись ответственного лица	Примечание <*>	Примечание <*>
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 блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7

Примечание:

<*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.