

УТВЕРЖДЕНО

Советом МОУ лицея № 4

Протокол от « 30 » 08 2016 г

Председатель Совета

М.П.Куликов

Введено в действие приказом

директора МОУ лицея № 4

от 16 г № 237-02

Директор МОУ лицея № 4

В.Н.Сушкова



**Положение о бракеражной комиссии
муниципального общеобразовательного учреждения лицей № 4
№ 01-24-5-16**

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом 2.4.5.2409-08, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007г. №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях».

II. Управление и структура

2.1. Бракеражная комиссия создаётся приказом директора лицея на начало учебного года, в целях контроля за качеством и соблюдением технологии приготовления пищи, выполнения санитарно-гигиенических требований.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-4 человек. В состав комиссии входят: медицинский работник (по согласованию), заведующая производством школьной столовой (по согласованию) и 1-2 учителя (в т.ч. ответственный за организацию питания обучающихся в школе).

2.3. Члены бракеражной комиссии должны быть знакомы с методикой проведения органолептической оценки пищи (*приложение 1*).

III. Полномочия комиссии

3.1. Основные задачи бракеражной комиссии:

- Предотвращение пищевых отравлений.
- Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- Обеспечение санитарии и гигиены в школьной столовой.

- Организация полноценного питания.

3.2. Члены бракеражной комиссии выполняют следующие обязанности:

- контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм, условия хранения продуктов питания;
- контролируют организацию работы на пищеблоке;
- следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- проводят органолептическую оценку готовой пищи;
- проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся.

3.3. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поставляемой продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- вносить на рассмотрение руководства школы предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

IV. Содержание и формы работы

4.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно снимает пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

4.2. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.

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

4.4. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» и оформляется подписями всех членов комиссии.

4.5. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к реализации. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда.

бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью; хранится бракеражный журнал у заведующего производством столовой.

В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

Оценка «К реализации разрешено» даётся в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «К реализации неразрешено» даётся в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации.

Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в акте проверки, содержание которого доводится до директора лицея, руководителя предприятия, осуществляющего организацию питания в школе.

Администрация лицея обязана принимать меры к устранению нарушений и нарушений, выявленных в результате проверки.

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, её цвет.
- 1.2.** Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, приятный, молочнокислый, гнилостный. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный и т.д.
- 1.3.** Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

2. Органолептическая оценка первых блюд

- 2.1.** 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.
- 2.2.** 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).
- 2.3.** При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира на поверхности не образуют жирных плёнок.
- 2.4.** При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной сырью, приготовленному блюду кислотности, недосолёности, пересола.

3. Органолептическая оценка вторых блюд

- 3.1.** В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся 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 зёрна должны отделяться друг от друга.

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

35. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет.

36. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного вида, должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

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

5. Критерии оценки качества блюд

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 утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» – незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить, ставятся блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (пересолен, 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 реализации блюдо не допускается.