

ПРИНЯТО

Общим собранием работников ГБОУ
школы-интерната
Протокол № 1
от 30 августа 2018 года

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ ШИ № 576
Н.В. Скарлыгина
Приказ № 175 от 30 августа 2018 года



СОГЛАСОВАНО

Советом родителей
Протокол № 1
от 30 августа 2018 года

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения
школы-интерната № 576 среднего общего образования
с углубленным изучением предмета физическая культура
Василеостровского района Санкт-Петербурга

1. Общие положения

- 1.1. Положение разработано в соответствии со следующими нормативными документами:
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 N 45 "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08" (вместе с "СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы");
 - Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 8 ноября 2001 № 31 (О введении в действие санитарных правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- 1.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора ГБОУ школы-интерната № 576 (далее – Образовательное учреждение) в начале учебного с целью бракеража блюд и готовых кулинарных изделий.
- 1.3. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке Образовательного учреждения, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

1.4. В состав комиссии входят:

- зав. производством;
- повар;
- педагогические сотрудники;
- медработник;
- кладовщик.

1.5. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом (вкус, запах, внешний вид, цвет, консистенция).

1.6. При проведении бракеража комиссия руководствуется требованиями к полуфабрикатам, готовым блюдам и кулинарным изделиям.

1.7. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

2. Методика органолептической оценки пищи

2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. 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 запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

2.2. 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.

2.3. Органолептическая оценка первых блюд. 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.

2.4. 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).

2.5. 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 имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

2.6. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых частиц.

Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

- 2.7. При определении вкуса и запаха отмечают, 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.
- 2.8. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.
- 2.9. Органолептическая оценка вторых блюд. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляша, рагу) даётся общая.
- 2.10. Мясо птицы должно быть мягким, сочным, легко отделяться от костей.
- 2.11. При наличии крупяных, мучных или овощных 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 необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.
- 2.12. Макаaronные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки.
- 2.13. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.
- 2.14. 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 отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствии рецептуре - блюдо к раздаче не допускается.
- 2.15. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат, жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, её усвоение. 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 овощей и пряностей. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

- 2.16. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров, других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске детям.
- 2.17. Оценка качества продукции заносится в бракеражные журналы (по прилагаемой форме) до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарнопищевую лабораторию.
- 2.18. За качество пищи несут равнозначную ответственность директор образовательного учреждения, председатель бракеражной комиссии, повар, медперсонал.

3. Критерии оценки качества блюд

- 3.1. Оценка качества блюд производится по пятибальной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).
- 3.2. Оценка "отлично" дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями. Оценка "хорошо" дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.).
- 3.3. Оценка "удовлетворительно" дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для раздачи.
- 3.4. Оценка "неудовлетворительно" (брак) дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие качество блюда и изделия.
- 3.5. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журналы установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.
- 3.6. Оценка "удовлетворительно" и "неудовлетворительно", данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на производственных совещаниях совета по питанию. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.
- 3.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

4. Методика отбора проб

- 4.1. Отбор проб производится в соответствии с государственным стандартом о продуктах пищевых и вкусовых и методах отбора проб для микробиологических анализов. Для отбора проб блюд на пищеблоке заготавливает стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками, стерильные ложки, пинцеты, ножи и другие приспособления. Пробы отбирают таким образом, чтобы в

них были представлены все компоненты в соотношении, наиболее близком к анализируемому блюду.

4.2. Пробы жидких блюд отбирают после тщательного перемешивания, плотных из разных мест. При необходимости отбора пробы от большого куска отрезают часть его с помощью стерильного ножа или пинцета.

4.3. Мелкоштучные изделия отбирают целиком.

4.4. Масса пробы должна быть не менее 100 г.

4.5. Банку с пробой снабжают этикеткой, на которой указывают:

- номер пробы;
- наименование продукции;
- дату и час выработки продукции и отбора пробы;
- должность и подпись лица, отбравшего пробу.

4.6. Хранение проб. Проба блюда хранится в отдельном холодильнике не менее 48 часов, при температуре +2 - +6. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет ответственное лицо, прошедшее инструктаж.

5. Документация бракеражной комиссии

5.1. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журналы установленной формы и оформляется подписями членов комиссии.

5.2. В образовательном учреждении ведутся два журнала:

- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

Прошито, пронумеровано и скреплено
печатью _____ листа(ов)
Директор ГБОУ школы-интерната № 576
_____ Н. В. Скарлыгина

