

СОГЛАСОВАНО

Председатель Совета лицея
_____ С.А. Немчина
« 29 » декабря 2016г.
(Протокол № 62)

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ Лицей №6
_____ Л.А.Золотарева
«09 » января 2017г.
приказ от 09.01.2017г. №5-о

ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется ФЗ РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ, законодательными и иными нормативными правовыми актами РФ, СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001 г.) (с изменениями и дополнениями от: 1 апреля 2003 г., 3 мая 2007 г., 29 декабря 2010 г., 31 марта 2011 г., 10 июня 2016 г.), Постановлением Главного государственного санитарного врача по РБ № С-112 от 20.02.02г., Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 г. № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08», приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом образовательной организации и локальными актами образовательного учреждения.

1.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора в начале каждого учебного года.

1.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за качеством пищевых продуктов и соблюдением технологии приготовления пищи, доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом, выполнением санитарно-гигиенических требований.

1.4. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом.

2. Основные задачи и направления деятельности

Основными задачами бракеражной комиссии являются:

- 1) профилактика желудочно-кишечных заболеваний и предотвращение пищевых отравлений;
- 2) проверка соответствия ежедневного меню возрастным физиологическим потребностям и принципам рационального, сбалансированного питания;
- 3) проведение органолептической проверки доброкачественности готовых блюд;
- 4) контроль над
 - обеспечением пищеблока столовой качественными продуктами питания, имеющими соответствующий сертификат качества;
 - соблюдением технологии приготовления пищи;
 - соблюдением санитарии и гигиены на пищеблоке и в обеденном зале столовой;
 - включением в рацион питания школьников продуктов питания, обогащённых витаминами и микроэлементами;

- соответствием ассортимента пищевых продуктов, реализуемых через буфет, требованиям СанПиН.

Основные направления деятельности бракеражной комиссии:

1) оказание содействия администрации в организации питания обучающихся и в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания;

2) осуществление контроля за

- целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
- соответствием рациона питания меню, утверждённому СанПиН;
- качеством готовой продукции;
- санитарным состоянием пищеблока;
- выполнением графика поставок пищевых продуктов, сроками их хранения и реализации;
- организацией приёма пищи обучающимися;
- соблюдением графика работы столовой и буфета.

3) проверка качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами;

4) проведение опроса обучающихся и их родителей (законных представителей) по ассортименту и качеству отпускаемой продукции, представление полученной информации администрации;

5) предложения по улучшению обслуживания обучающихся, питающихся в столовой;

6) привлечение родительской общественности и представителей других форм самоуправления лицея к организации и контролю за питанием обучающихся.

Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации образовательной организации.

3. Содержание и формы работы

3.1. Бракеражная комиссия ежедневно за 30 минут до начала раздачи готовой продукции приходит на пищеблок столовой для снятия бракеражной пробы.

3.2. Бракеражную пробу берут в небольшом количестве на тарелку из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу.

3.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца.

3.4. Выдача готовой продукции производится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жёсткость, сочность и др.

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

4. Методика органолептической оценки пищи

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

4.2. 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.

4.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

4.4. 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.

5. Органолептическая оценка первых блюд

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

5.2. 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).

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

5.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

5.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолённости, 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.

5.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

6. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

6.3. 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 зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

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

6.5. 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 несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

6.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно её усвоение.

6.7. 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 овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

7. Критерии оценки качества блюд

- «отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
- «хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;
- «удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;
- «неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда

8. Управление и структура бракеражной комиссии

8.1. Председателем бракеражной комиссии является представитель администрации, ответственный за организацию питания учащихся МБОУ Лицей №6.

8.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- медицинский работник;
- заведующий производством столовой (повар).
- представитель профсоюзного комитета первичной профсоюзной организации лицея;
- социальный педагог;
- представитель родительской общности.