

Департамент образования Администрации города Екатеринбурга
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 115
(МАОУ СОШ № 115)

СОГЛАСОВАНО
педагогическим советом
протокол от 29 августа 2024 г. №1

УТВЕРЖДЕНО
приказом МАОУ СОШ № 115
от 30 августа 2024 г. № 66/1-О



ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется федеральными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20), СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (МР 2.4.0179-20), методическими рекомендациями к организации общественного питания населения (МР 2.3.6.0233-21), Постановлениями Администрации города Екатеринбурга, нормативными актами МАОУ СОШ №115 (далее Учреждение).

1.2. Бракеражная комиссия формируется с целью осуществления контроля за организацией питания обучающихся Учреждения: качества поставляемых продуктов, соблюдения санитарных правил и нормативов при приготовлении и раздаче пищи.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и полномочия

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора Учреждения.

2.2. В состав комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока, представитель администрации Учреждения.

2.3. Бракеражная комиссия имеет право:

- проверять санитарное состояние пищеблока;
- проверять выход готовой продукции согласно меню;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество приготовляемой продукции;
- контролировать соблюдения ежедневного меню в соответствии с основным меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;

- вносить на рассмотрение директора МАОУ СОШ №115 и организатора питания предложения по улучшению качества питания и повышения культуры обслуживания.

2.4. Выдачу готовой пищи следует производить только после снятия пробы и записи бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. В журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

2.5. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который производится органолептическим методом.

3. Методика организации работы

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

3.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается следующими словами: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

3.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее 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 водится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной отравления.

4. Органолептическая проверка первых блюд

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

4.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее 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 изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

4.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц. Суп-

пюре 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 свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, 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 недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолами и др.

5. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

5.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают в запланированной по меню, что позволяет выявить недовложениям.

6. Критерии оценки качества блюд

6.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделия: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

«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 блюда невозможно исправить.

«Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда (посторонний вкус и запах, пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия).

6.2. Оценка «удовлетворительно и «неудовлетворительно», данная членом бракеражной комиссии, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, который доводится до сведения директора общеобразовательной организации, руководителя предприятия, осуществляющего организацию питания Учреждения.

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

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