

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 1- школа отечественной
культуры» г.Выборга
(МБОУ СОШ № 1)**

Принято на заседании педагогического совета Протокол № 6 от 24.05. 18 года	Согласовано на заседании Управляющего совета школы протокол № 2 от 19.04. 18 г.	Утверждаю Директор Свешникова И.В. _____ 24.05. 18 г. Приказ № 118.0/01.10
--	--	--

**ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
МБОУ СОШ № 1**

1. Общее положение

- 1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракерая комиссия создается приказом по МБОУ СОШ № 1 (далее по тексту – Школа) на начало учебного года.
- 1.2. Бракерая комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракерая пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться документами на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракераяжном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд обучающимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно – пищевую лабораторию.
- 1.3. Бракераяжный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракераяжный журнал у повара – бригадира. В бракераяжном 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 и др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность председатель бракераяжной комиссии (мед.работник), повар – бригадир и повар, приготовляющие продукцию.
- 1.4. Полномочия бракераяжной комиссии Школы:
 - 1.4.1. Осуществляет контроль соблюдения санитарно – гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.
 - 1.4.2. Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения.
 - 1.4.3. Ежедневно следит за правильностью составления меню.
 - 1.4.4. контролирует организацию работы на пищеблоке.

- 1.4.5. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.
- 1.4.6. Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах.
- 1.4.7. Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.
- 1.4.8. Периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд.
- 1.4.9. Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.
- 1.4.10. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
- 1.4.11. Члены комиссии при проведении органолептической оценки пищи и при посещении столовой обязаны одевать халаты, шапочки (одноразовые), должны быть в сменной обуви.

2.Методика органолептической оценки пищи

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

2.2. 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: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

2.4. 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.

3.Органолептическая оценка первых блюд

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется 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 загрязненности.

3.2. 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).

3.3. 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.

3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых

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

3.5. 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 пробу ю жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале пробуют без сметаны.

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

4. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

4.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их 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 её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.4. 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.

4.5. 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.

4.6. 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 и жир и 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, а следовательно, её усвоение.

4.7. 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. Вареная 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.

5. Критерии оценки качества блюд

5.1. «Разрешено к реализации блюд» - блюдо приготовлено в соответствии с

технологией. «Не разрешено к реализации блюд» - 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. Оценка бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при заседании по контролю за организацией питания в школе.

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

6. Управление и структура

6.1. В состав бракеражной комиссии входит:

6.1.1. Ответственный за организацию питания;

6.1.2. Медицинский работник, направленный в школу в соответствии с договором об оказании медицинских услуг;

6.1.3. Заведующая производством.

7.Срок действия Положения

5.1. Данное Положение действительно со дня утверждения приказом по Школе до отмены его действия или замены новым.