

ПРИНЯТО

на заседании педагогического совета
протокол № 1
от « 30 » августа 20 16 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ Школа № 71
О.С. Алексеева

Приказ № 273
от « 22 » августа 20 16 г.



**Положение
о бракеражной комиссии МБОУ Школы № 71
городского округа город Уфа Республики Башкортостан**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует порядок работы бракеражной комиссии в МБОУ Школа № 71.

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

1.3. Основная задача бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой:

1.4. В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется следующими нормативными документами:

- СанПиН 2.4.2.2821-10;
- СанПиН 2.4.5.2409-08;
- сборниками рецептур;
- технологическими картами;
- данным Положением, утверждённым директором школы.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

2.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- директор МБОУ Школа № 71;
- ответственный за питание;
- медицинский работник;
- заведующая производством школьной столовой,
- учитель.

3. Обязанности бракеражной комиссии

Комиссия:

3.1. Проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;

3.2. Следит ежедневно за правильностью составления меню раскладок;

3.3. Контролирует организацию работы в школьной столовой;

3.4. Осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;

3.5. Контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;

3.6. Периодически присутствует при закладке продуктов, проверяет выход блюд;

3.7. Проверяет органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. (лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа). (Приложение 1);

3.8. Проверяет соответствие объемов приготовленной пищи объемам разовых порций и количеству детей;

3.9. Проверять санитарное состояние пищеблока;

3.10. Контролировать наличие маркировки на посуде;

3.11. Контролировать наличие суточной пробы;

3.12. Проверять соответствие процесса приготовления пищи техническим картам;

3.13. Проверять качество поступающей продукции.

4. Права бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия имеет право:

4.1. В любое время проверять санитарное состояние пищеблока;

4.2. Контролировать наличие маркировки на посуде;

4.3. Проверять выход продукции;

4.4. Контролировать наличие суточной пробы;

4.5. Проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;

4.6. Проверять качество поступающей продукции;

4.7. Контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;

4.8. Проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;

4.9. Вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

5. Ответственность

5.1. Бракеражная комиссия несет ответственность за качество и безопасность готовой продукции для потребителей (учащихся).

5.2. В случае допуска к раздаче блюд с оценкой «неудовлетворительно» и непринятия мер по исправлению допущенных нарушений технологии приготовления блюд, члены бракеражной комиссии привлекаются к дисциплинарной ответственности.

6. Документация

6.1. Бракеражный журнал установленной формы, пронумерованный, прошнурованный, заверенный подписью и печатью руководителя образовательного учреждения.

6.2. Бракеражный журнал хранится в архиве школы в течение 2-х лет.

Методика органолептической оценки пищи

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах определяется: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

Органолептическая оценка первых блюд

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

При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утрачивших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

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 пленок.

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

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, недосоленности, пересола. У прозрачных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

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

Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

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

Макронные 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.

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 заинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и количеством, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При обнаружении несоответствия рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

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 ее 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. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

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.

Процедура проведения бракеража

Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимают непосредственно из ёмкостей, в которых пища готовится. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.

Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню - раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие нештучные изделия - путём измерения порций, взятых при отпуске потребителю.

Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой (прилагается). Бракеражный журнал должен быть пронумерован, пронумерованы и заверены печатью. Хранится бракеражный журнал у заведующего производством.

За качество пищи несут ответственность: заведующий производством и повара, изготавливающие продукцию.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии.

1.	Абдулкадырова Регина Шамильевна	<i>AK</i>
2.	Аданов Евгений Анатольевич	<i>AK</i>
3.	Габдуллина Айгуль Фирдаусовна	<i>AK</i>
4.	Гафурьянова Ольга Владимировна	<i>AK</i>
5.	Галиева Оксана Ивановна	
6.	Григорьева Алла Геннадиевна	<i>AK</i>
7.	Динмухаметова Гульнара Адехамовна	<i>AK</i>
8.	Ибрагимова Гузель Миргановна	
9.	Калимова Зульфия Рифатовна	
10.	Духьянчук Валентина Николаевна	
11.	Максимова Ирина Борисовна	<i>AK</i>
12.	Махрова Марина Евгеньевна	
13.	Мещерякова Елена Владимировна	
14.	Музафина Зия Мавляевевна	<i>AK</i>
15.	Мусина Зия Чингизовна	<i>AK</i>
16.	Мухтаруллина Руфина Рафиковна	
17.	Николаева Ольга Владимировна	
18.	Рамзанова Зульфия Фралисовна	<i>AK</i>
19.	Сайкина Нина Николаевна	
20.	Саликова Наталья Евгеньевна	<i>AK</i>
21.	Сафина Резеда Тимерьяровна	
22.	Сергеева Марина Андреевна	<i>AK</i>
23.	Сорокина Елена Николаевна	
24.	Тюрина Наталья Римовна	<i>AK</i>
25.	Фазлетдинова Альбина Амировна	
26.	Шабанова Ольга Евгеньевна	
27.	Шакирова Талсулпан Гараевна	
28.	Шарафутдинов Фанис Файзуллович	
29.	Юртумбаева Альбина Фаизовна	<i>AK</i>
30.	Рахменова Эльвира Рафилевна	

31.	Тайдунова Вера Андреевна	Тад
32.	Суржулова Лилия Салаватовна	СМ
33.	Кочина Вероника Викторовна	В. Кош
34.	Балехова Светлана Николаевна	Бл
35.		
36.		
37.		
38.		
39.		
40.		
41.		
42.		
43.		
44.		
45.		
46.		
47.		
48.		
49.		
50.		
51.		
52.		
53.		
54.		
55.		
56.		
57.		
58.		
59.		
60.		
61.		
62.		