

Принято на заседании
Педагогического совета
№ 1 от 28.08.2020 г.

Директор МБОУ «Шелковская СОШ № 1»



З.Л. Чулаева

Приказ № 223 от 28.08.2020 г.

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ МБОУ «Шелковская СОШ № 1»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Бракеражная комиссия создается в начале учебного года и утверждается директором школы.
- 1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за качеством готовой продукции.
- 1.3. Выдача готовой продукции производится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. В журнале необходимо отметить результат пробы каждого блюда, обращая внимание на внешний вид, цвет, запах, консистенция.
- 1.4. Лица, проводящие оценку пищи должны быть ознакомлены с методом проведения данного анализа.

2. МЕТОДИКА ОЦЕНКИ ПИЩИ

- 2.1. Оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 2.2. Определяется запах пищи: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, и т. д.
- 2.3. Вкус пищи следует устанавливать при характерной для ее температуре.
- 2.3. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила: из сырых продуктов пробуют 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. ОЦЕНКА ПЕРВЫХ БЛЮД

- 3.1. Для 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 обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы.

3.3. При проверке пюре образных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, консистенцию, наличие не протертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе.

3.4. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, недосоленности, пересола. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

4. ОЦЕНКА ВТОРЫХ БЛЮД

4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд 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 зерно должно хорошо отделяться друг от друга. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню.

4.4. Макароны изделия должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей. Консистенция блюд это их внешний вид, цвет. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ.

4.6. Консистенцию соуса определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус.

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. Рыба должна быть мягкой, сочной, сохраняющей форму нарезки.

5. ПРАВА БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ.

5.1. в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;

5.2. контролировать наличие маркировки на поступаемых продуктах;

5.3. проверять выход продукции;

5.4. контролировать наличие суточной пробы;

5.5. проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;

5.6. проверять качество поступающей продукции;

5.7. контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;

5.8. проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;

5.9. вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

6. УПРАВЛЕНИЕ И СТРУКТУРА

6.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения.

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

7. ДОКУМЕНТАЦИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

7.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции», а также в протоколы проверок бракеражной комиссии.

7.2. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у заведующего столовой. Протоколы проверок бракеражной комиссии хранятся у председателя бракеражной комиссии.