

## ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

МАОУ «Физико-математическая школа №56»

### 1. Общее положение

- 1.1 Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года из числа работников организауции.
- 1.2 Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПин 2.4.5.2409-08, сборниками рецептов, технологическими картами, данным Положением и осуществляет контроль за качеством готовой и сырой продукции органолептическим методом. Бракераж пищи проводится ежедневно до начала отпуска приготовленной партии. Выдача готовой пищи допустима только после снятия пробы и записи в журнале бракеража результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При выявленном нарушении технологии приготовления пищи комиссия в праве запретить выдачу блюд обучающимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.
- 1.3 Журнал бракеража (далее журнал) должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью, хранится у заведующей производством. В журнале отмечаются результаты проверки каждого блюда с учетом внешнего вида, цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и др. Лица, входящие в состав бракеражной комиссии, должны быть ознакомлены с методикой проведения органолептического анализа.

### 2. Порядок формирования комиссии

- 2.1 Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из числа работников организации. Персональный состав комиссии утверждает директор организации приказом. В состав комиссии входит не менее пяти человек и обязательно включает работника пищеблока, медицинского работника, представителя администрации.
- 2.2 Отсутствие отдельных членов комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее трех ее членов.
- 2.3 При необходимости в состав комиссии приказом директора могут включаться работники организации, чьи должности не указаны в пункте 2.1 настоящего

Положения, а также специалисты и эксперты, не являющиеся работниками организации.

### 3. Полномочия комиссии

#### 3.1 Бракеражная комиссия школы в праве:

- осуществлять контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверять на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- контролировать правильность составления меню;
- контролировать организацию работы на пищеблоке;
- осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверять соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;

#### 3.2 Члены комиссии обязаны:

- проводить органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определять ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
- ежедневно являться на бракераж готовой пищевой продукции за 20 минут до начала раздачи;
- добросовестно выполнять возложенные функции: отбирать пробы готовой пищевой продукции; проводить контрольное взвешивание и органолептическую оценку;
- выносить одно из трех обоснованных решений: допустить к раздаче, направить на доработку, отправить в брак;
- ознакомиться с меню, таблицами выхода и состава продукции, изучить технологические и калькуляционные карты приготовления пищи, качество которой оценивается;
- своевременно сообщить руководству организации о проблемах здоровья, которые препятствуют осуществлению возложенных на них функций;
- осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде: халате, шапочке, перчатках и бахилах;
- перед тем как приступить к своим обязанностям, вымыть руки и надеть стерильную одежду;

— фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в журнале бракеража готовой кулинарной продукции и акте (при выявлении брака).

#### **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 Затем 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 которым 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. Недоброкачественные 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 непротёртых 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, недосолености, 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 подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и 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 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 зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

6.3 Макаронные 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.

6.4 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 несоответствии рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

6.5 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 или 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.

6.6 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. Деятельность комиссии**

7.1 Деятельность комиссии регламентируется настоящим Положением, действующими санитарными правилами, ГОСТами.

7.2 Работники организации обязаны содействовать деятельности комиссии: представлять затребованные документы, давать пояснения, предъявлять пищевые продукты, технологические емкости, посуду.

## **8. Заключительные положения**

8.1 Члены комиссии работают на добровольной основе.

8.2 Члены комиссии несут персональную ответственность за выполнение возложенных на них функций и за вынесенные в ходе деятельности решения.