



Утверждаю
Директор МБОУ Михайловской СШ
Д.И. Моторыгина /Г.В.Моторыгина/
Приказ № 53 от 01.09.2023 г.

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ В МБОУ МИХАЙЛОВСКОЙ СШ И ВИШНЯКОВСКОМ ФИЛИАЛЕ МБОУ МИХАЙЛОВСКОЙ СШ

1. Общие положения

- 1.1. Бракеражная комиссия осуществляет оценку качества готовой продукции и выполнение санитарно-гигиенических требований при организации питания школьников при буфете-раздаточной.
- 1.2. Контроль за качеством готовой продукции проводится органолептическим методом.
- 1.3. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.
- 1.4. Члены бракеражной комиссии, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

2. Основные задачи

Основными задачами являются:

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.3. Контроль за качеством приготовленной пищи.
- 2.4. Обеспечение санитарии и гигиены в пункте питания — столовой.
- 2.5. Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.

3. Содержание и формы работы

- 3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 3.2. Бракеражную пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища была приготовлена, предварительно тщательно ее перемешав.

3.3 Вес порционных блюд должен соответствовать виду блюд, указанному в меню — раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие штучные изделия — путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

3.4 Результаты бракеражной пробы регистрируются в бракеражном журнале установленного образца.

3.5 В бракеражном журнале указывается дата, наименование блюда, номер партии и дается разрешение к реализации пищи и кулинарных изделий. Разрешение дается на каждое наименование отдельно.

3.6 Если при приготовлении пищи грубо нарушалась технология приготовления и готовая продукция имеет следующие недостатки: посторонний, несвойственный запах и вкус, резко пересоленные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию, неполновесные или другие признаки, порочащие блюда или изделия, то такое блюдо снимается с реализации. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив наименования продукции под записью «Разрешается к реализации».

Основанием является Указание Главного государственного санитарного врача по РБ N•С- 112 от 20.02.02 г.

3.7 Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии.

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов комиссии и	Примечание

3.8 Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.

3.9 Журнал бракеража хранится в столовой.

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, ее цвет.

4.2. 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.

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

4.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются **только** те, которое 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 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 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 ее сравнивают с запланированной по меню; что позволяет выявить недовложение.
- 5.4. Макароны 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.
- 5.5. 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.
- 5.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, 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, снимает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.
- 5.7. 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 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 и сохраняющей форму нарезки.
- Основание: ГСЭ «Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». МЗ России, 2001 г.

6. Оценка пищи по органолептической методике

- 6.1. В зависимости от органолептических показателей готовые блюдам и кулинарным изделиям дается оценка «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».
- 6.2. При оценке «удовлетворительно» продукция разрешается к раздаче, о чем в журнале делается соответствующая запись.
- 6.3. При оценке «неудовлетворительно» продукция не разрешается к раздаче, о чем в журнале делается также соответствующая запись.

7. Управление и структура

- 7.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года.
- 7.2. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: старший методист, ответственный по питанию школы, повар.

7.3. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

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

