

Положение о бракеражной комиссии

Государственного казённого общеобразовательного учреждения

" Кашинская школа-интернат "

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Бракеражная комиссия Государственного казённого общеобразовательного учреждения " Кашинская школа-интернат" (далее - бракеражная комиссия) создается и действует с уставом Государственного казённого общеобразовательного учреждения " Кашинская школа-интернат" (далее - школа-интернат) в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздачи пищи в школе-интернате.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами , сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами школы-интерната.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЕ СОСТАВ

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы-интерната. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе директора школы-интерната.

2.2. Бракеражная комиссия состоит не менее 6-ти членов комиссии. Директор школы-интерната, шеф - повар, медицинский работник, социальный педагог, дежурный администратор .

2.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены родители.

2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором школы-интерната.

3. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся школы-интерната.

3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблоков, в том числе:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- проверяет на пригодность складские помещения и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции. проводит органолептическую оценку готовой продукции, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д. в соответствии с Правилами бракеража пищи(Приложение 3 к настоящему Положению);
- проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
- определяет фактический выход порции каждого блюда;
- проверяет соответствие объёма приготовленного питания объёму разовых порций и количеству детей.

3.3. При проведении проверок пищеблоков бракеражная комиссия руководствуется СанПиНом 2.3/2.4. 3590-20 .

3.4. Бракеражная комиссия имеет права:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическими картами;
- проверять качество поставляемой продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение 14-ти дневного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- вносить на рассмотрение руководства школы-интерната и организатору питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания;

3.5. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблока на совещаниях при директоре или заседаниях профкома.

4. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по четырех бальной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания обучающихся, заносятся в бракеражный журнал

4.3. Администрация школы-интерната обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

Правила бракеража пищи

Государственного казённого общеобразовательного учреждения

" Кашинская школа-интернат "

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1 Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке Государственного казённого общеобразовательного учреждения " Кашинская школа-интернат" (далее - школа-интернат), подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности
- 1.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска вновь приготовленной порции.
- 1.3.Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит медицинский работник, в случае его отсутствия - иное лицо из состава бракеражной комиссии , назначенное председателем бракеражной комиссии.
- 1.4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.
- 1.5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал у шеф-повара.
- 1.6. За качество пищи несут санитарную ответственность медицинский работник. повар, иное лицо, осуществившее проверку качества продукции, в соответствии с п.4 настоящих правил. и допустивших ее к потреблению.

2. МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ

- 2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый. гниlostный, кормовой, болотный, илостый. 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 выполнить 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 так же 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. Отмечается внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

3.2. При оценке внешнего вида супов и тушеных овощей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее 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. Не доброкачественное 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 струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, осторожность консистенции, наличие не протертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

3.5. При определении вкуса, 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 пробуют жидкую часть, обращая внимания на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то в начале его пробуют без сметаны.

3.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными 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 проверяются 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.

4.4. 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.

4.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, консистенции 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 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. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее 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 ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жаренная - приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащей сохраняющей форму нарезки.

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

5.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделия: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" (брак).

Оценка "отлично" - блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствии по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка "хорошо" - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить, ставится и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.)

Оценка "удовлетворительно" - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требования кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

Оценка " неудовлетворительно " - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда. Дается изделиям, имеющие следующие недостатки : посторонний вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

5.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями, лиц, осуществивших проверку продукции.

5.3. 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.

5.4. Оценка " удовлетворительно " и " неудовлетворительно ", данная членом бракеражной комиссии, осуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, который доводится до директора школы-интерната, шеф-повара, осуществляющего организацию питания в школе-интернате.

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

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