



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Гольянская средняя общеобразовательная школа»

427002, УР, Завьяловский район, с.Гольяны, ул.М.Горького, 15, т.62-55-54, ИНН 1808700580, e-mail: golyany69@mail.ru

Принято Педагогическим Советом
Протокол № 1 от 30.08.2016

Согласовано
Совет школы протокол № 2 от 30.08.2016



УТВЕРЖДАЮ:
Директор школы:
И.Г.Шилиева
Приказ № 245/1 от 30.08.2016

Положение о бракеражной комиссии МБОУ «Гольянская СОШ»

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия МБОУ «Гольянская СОШ» (далее - Комиссия) создается в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется:

- Федеральным законом от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 N 45 "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08";
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 N 26 "Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций";
- Постановлением главного санитарного врача РФ от 08.11.2001 №1 (редакция от 10.06.2016 « О введении в действие санитарных правил (вместе с СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- Приказом Министерства образования и науки от 12.02.2016г № 0091 «Об организации оказания первичной медико-санитарной помощи и осуществлении медицинского контроля за организацией питания обучающихся (воспитанников) в образовательных организациях в Удмуртской Республике»;
- Сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами

1.3. Основные задачи деятельности Комиссии

- Предотвращение пищевых отравлений;
- Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.

2. Порядок создания Комиссии и ее состав

- 2.1. Комиссия создается и утверждается приказом директора школы ежегодно.
- 2.2. Комиссия состоит из медицинского работника, закрепленного медицинской организацией, социального педагога (ответственного за организацию питания), заведующего столовой, заместителя директора. По мере необходимости в состав Комиссии распоряжением директора школы могут включаться специалисты и эксперты, в том числе и не являющиеся сотрудниками учреждения.
- 2.3. Для надлежащего выполнения функций Комиссии должно присутствовать не менее двух ее членов.

3. Полномочия и деятельность Комиссии

- 3.1. Комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока, в том числе:
- 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;
 - определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
 - осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
 - периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
 - проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
 - проверяет наличие суточной пробы;
 - проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
 - проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям учащихся в основных пищевых веществах;
 - следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
 - осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д. (Приложение 1).
- 3.2. В своей деятельности Комиссия руководствуется Постановлением главного санитарного врача РФ от 08.11.2001 №31 (редакция от 10.06.2016 « О введении в действие санитарных правил (вместе с СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»).
- 3.3. Комиссия имеет право:
- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
 - проверять выход продукции;
 - контролировать наличие суточной пробы;
 - проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
 - проверять качество поставляемой продукции;
 - контролировать разнообразие и соблюдение десятидневного меню;
 - проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
 - вносить на рассмотрение руководства школы предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

- 3.4. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Ложка, используемая для взятия готовой пищи, после каждого блюда должна ополаскиваться горячей водой.
- 3.5. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале.
 - 3.5.1. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний Комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
 - 3.5.2. Замечания и нарушения, установленные Комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.
- 3.6. Если пище дана оценка «Пища к раздаче не допущена» (при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида), то такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.
- 3.7. Решения Комиссии обязательны к исполнению администрацией школы и работниками пищеблока.
- 3.8. Комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблоков на совещаниях при директоре или на заседаниях профкома.

4. Порядок вступления Положения в силу и способ его опубликования

- 4.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения директором. Изменения, вносимые в Положение, вступают в силу в том же порядке.
- 4.2. После утверждения Положения или изменений, внесенных в него, текст Положения или изменений размещается на официальном сайте школы.

Методика органолептической оценки пищи

1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пресный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах определяется: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

3. 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.

4. Органолептическая оценка первых блюд

4.1. 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.

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

4.3. 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.

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

4.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо привкусом или вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному 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.

4.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и полуперезрелой муки, с недодваренными или сильно переваренными продуктами, комками заваренной муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

5. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

5.3. 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 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 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.

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, сохраняющей форму нарезки.

6. 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.

7. Процедура проведения бракеража

7.1. 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.

7.2. 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 взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

7.3. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Бракерный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и заверен печатью. Хранится бракерный журнал у заведующего производством.

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

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

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

Пронумеровано, пронумеровано:

5 (пять)
страниц

Директор школы:



И.Г. Шилева

