

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДУБОВСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ»

СОГЛАСОВАНО

на Совете трудового коллектива

Протокол № 1

от «25» марта 2021 г.

ПРИНЯТО

на педагогическом совете

Протокол № 9

от «26» марта 2021 г.

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора ГКОУ

«Дубовская школа-интернат»

от «26» марта 2021 г. № 01

Е.В. Мелихова

Положение
о бракеражной комиссии
ГКОУ «Дубовская школа-интернат»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (ст. 37 «Организация питания обучающихся»)
- Федеральным законом от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32;
- Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28.
- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».

и в целях усиления контроля за качеством питания в образовательном учреждении с круглосуточным пребыванием обучающихся воспитанников.

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

1.3. Бракеражная комиссия (далее - Комиссия) является контролирующим органом, который осуществляет контроль качества готовой продукции органолептическим методом и вносит предложения по улучшению питания обучающихся воспитанников образовательного учреждения.

1.4. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

1.5. При проведении бракеража Комиссия должна руководствоваться требованиями, предъявляемыми к готовым блюдам и кулинарным изделиям.

1.6. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи Комиссия обязана запретить выдачу блюд обучающимся воспитанникам, направить блюда на доработку или переработку.

1.7. Бракеражная комиссия работает совместно с общешкольным родительским комитетом и советом трудового коллектива школы-интерната.

1.8. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал должен в столовой (пищеблоке). В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и др.

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

1.10. Основные задачи комиссии:

- осуществления контроля за правильной организацией питания обучающихся воспитанников;
- осуществление контроля за качеством доставляемых продуктов питания;
- осуществление контроля за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1 Бракеражная комиссия создается ежегодно в начале года, состав комиссии утверждается приказом директора школы-интерната.

2.2 Комиссия состоит из 5 членов. В состав комиссии входят:

- заместитель директора- председатель комиссии;
- заведующий хозяйством;
- медицинские работники;
- ответственный за питание.

2.3 В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники школы-интерната, приглашенные специалисты.

3. Функции бракеражной комиссии

3.1 Комиссия осуществляет:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- контроль за организацией работы на пищеблоке;
- проверку на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- проверку соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся воспитанников в основных пищевых веществах;
- проверку соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству питающихся;
- контроль сроков реализации продуктов питания;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- контроль закладки основных продуктов;
- органолептическую оценку готовой продукции, т.е. определяет ее цвет, вкус, запах, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- контролирует разнообразие блюд;
- проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
- проверяет выход продукции;
- контролирует наличие суточной пробы;
- проверяет соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- контролирует разнообразие блюд и соблюдение двухнедельного меню.

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. Затем определяется запах пищи. Запах пищи 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, запах 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: проба сырых продуктов проводится только тех, 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 берется 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 загрязненности.

5.2. При оценке внешнего вида супов и борщей 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).

5.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные

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 пленок.

5.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых 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, недосоленности, 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 к выдаче 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) дается общая.

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

6.3. 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.

6.4. Макароны 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.

6.5. 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.

6.6. 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. У плохо приготовленного соуса - горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, и ее усвоение.

6.7. 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.

6.8. 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.

7. Оценка качества блюд

7.1. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы, оформляется подписями не менее 2-х членов комиссии.