

муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Октябрьский лицей»
Калачевского муниципального района Волгоградской области

УТВЕРЖДЕНО

приказом от 23.11.2018 г.

№ 408-ОД

Директор

МКОУ «Октябрьский лицей»

/И.О.Парусова/



ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

№ 53

п.Октябрьский

1. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. В целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Состав комиссии утверждается приказом директора учреждения на каждый учебный год.

1.3. Бракеражная комиссия состоит из 3-5 членов. В состав комиссии входят: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации ОО, педагогические сотрудники Учреждения, представители родительской общественности.

1.4. Бракеражная комиссия:

- Осуществляет контроль за работой столовой.
- Проверяет санитарное состояние пищеблока.
- Контролирует наличие маркировок на поставляемых продуктах питания.
- Контролирует выход готовой продукции.
- Контролирует соблюдение циклического меню.
- Проверяет наличие суточных проб.
- Проверяет соответствие процесса приготовления пищи с технологическими картами.
- Проверяет соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации.
- Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.
- Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.

2. СОДЕРЖАНИЕ И ФОРМЫ РАБОТЫ

2.1. Члены бракеражной комиссии ежедневно, до начала каждого приема пищи приходят на снятие бракеражной пробы. За 10-15 минут до начала раздачи пищи, измеряют температуру готового блюда, согласно технологической карте.

2.2. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должна быть указана дата, полное наименование блюда, выход порции, цена. Меню должно быть утверждено директором ОО и подписано шеф-поваром с указанием фамилии.

2.3. Пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешивая пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.д.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь.

2.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».

2.5. Бракеражный журнал должен быть прошит, пронумерован и скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал у ответственного лица .

2.6. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

2.7. Администрация ОО обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

2.8. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

3. МЕТОДИКА ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ

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

3.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами:

чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый.

3.3. Специфический запах обозначается:

селечный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

3.5. 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.

3.6. Органолептическая оценка первых блюд

3.6.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

3.6.2. 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).

3.6.3. 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.

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

3.6.5. 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.

3.6.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

3.7. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

3.7.3. 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.

3.7.4. 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.

3.7.5. 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.

3.7.6. 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. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.

3.7.7. 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.

3.8. 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.