

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа №4
г. Пугачева Саратовской области»**

Принято с учетом
мнения управляющего
совета школы протокол
№ 2 от 22.04.2024 г.

«Утверждено»
директор МОУ «ООШ №4 г.Пугачева»
_____ Р.Ф.Тимраляева
Приказ №27 от 22.04.2024г.

**Положение
о бракеражной комиссии**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством горячего питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, Уставом школы.

2. Основные задачи

- ✓ Предотвращение пищевых отравлений;
- ✓ Контроль за соблюдением санитарных требований в помещениях пищеблока.

3. Состав бракеражной комиссии

3.1 Количество членов бракеражной комиссии при проведении бракеража должно быть не менее пяти человек. В состав комиссии входят: шеф-повар, медицинский работник, директор школы, члены родительского и ученического комитетов. Конкретный состав комиссии определяется приказом директора школы.

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

4. Права и обязанности бракеражной комиссии.

4.1 Бракеражная комиссия обязана:

- ✓ проводить бракераж готовой продукции,
- ✓ проверять санитарное состояние пищеблока,
- ✓ контролировать целостность посуды,
- ✓ проверять качество поступающей продукции.
- ✓ контролировать ассортимент и соблюдение основного меню,
- ✓ проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации,
- ✓ периодически присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд
- ✓ проверять соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах.

4.2 Бракеражная комиссия имеет право:

- ✓ осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм,
- ✓ следить за соответствием утвержденного основного меню,
- ✓ следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблоков
- ✓ вносить на рассмотрение администрации школы и поставщика услуг по организации питания предложения по улучшению качества горячего питания и повышению культуры обслуживания.

5. Документация бракеражной комиссии

- 5.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».
- 5.2. Журнал бракеража готовой продукции должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью
- 5.3 Журнал хранится у заведующей производством.
- 5.4 Школьным врачом в бракеражном журнале готовой продукции делается запись: приготовлено из доброкачественных продуктов, термическая обработка правильная, к раздаче допущено.

6. Методика органолептической оценки пищи

- 6.1. Органолептическая оценка проводится с целью установления качества готовой продукции в соответствии с методикой органолептической оценки.
- 6.2. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.
- 6.3. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 6.4. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.
- 6.5. 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.

7. Органолептическая оценка первых блюд.

- 7.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся 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 загрязнённости.
- 7.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).
- 7.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, 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 плёнок.

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

7.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, 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.

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

8. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

8.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

8.4. 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.

8.5. 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 несоответствии рецептуре - блюдо снимается с реализации.

8.6. 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, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

8.7. 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. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная - приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки

