

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа г. Бирюча»

ПРИНЯТО:
Решением Управляющего совета
Протокол от 17.08.2015 г. №38

УТВЕРЖДАЮ:
приказ от 31.08.2015. №274
директор
Потетюрина Е.А.

ПОЛОЖЕНИЕ

О бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года. В состав бракеражной комиссии входит 3 человека: директор школы, медицинский работник, шеф-повар.

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при хранении продуктов питания и продовольственного сырья в школьной столовой, контроль за доброкачеством готовой продукции, который проводится органолептическим методом; контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи; периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд.

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

1.4. Бракеражная комиссия проводит бракераж и делает запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающего в школьную столовую.

1.5. Бракеражная комиссия ведет бракеражные журналы, заполненные по форме, (Приложение 1):

- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих на пищеблок.

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, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. 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 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. Органолептическая оценка первых блюд

3.1. 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.

3.2. 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).

3.3. 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.

3.4. 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.

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

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, 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.

4.6. 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.

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 жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

Основание: ГСЭ «Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». МЗ России, 2001 г.

5. Критерии оценки качества блюд

5.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

5.2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

5.3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

5.4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

Основание: Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С-112 от 20.02.02 г.

6. Бракераж пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающего в школьную столовую.

6.1. Должен осуществляться в соответствии с требованиями Федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ, постановления Правительства РФ от 01.12.2009 г. № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия деклараций о соответствии», СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», ФЗ от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Тех. регламент на молоко и молочную продукцию», ФЗ от 24.06.2008 г. № 90-ФЗ «Тех. регламент на масложировую продукцию», ФЗ № 178-ФЗ от 27.10.2008 г. «Тех. регламент на соковую продукцию из овощей».

6.2. Продукты питания должны сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность для здоровья:

6.2.1. качественное удостоверение, в котором должны быть отражены:

номер и дата выдачи удостоверения о качестве;

наименование и адрес изготовителя продукции;

наименование продукции с указанием сорта, категории, жирности;

дата изготовления;

температурные условия хранения;

срок годности;

наименование нормативной (технической) документации (ГОСТ, ТУ);

6.2.2. свидетельства о государственной регистрации на продукты детского питания. Сертификат соответствия или декларация о соответствии.

6.2.3. ветеринарная справка на животноводческую продукцию;

6.2.4. товарно - транспортная накладная, содержащая наименование поставщика, наименование продукции, объем и вес партии должна быть заверена подписью и печатью изготовителя с указанием его адреса и телефона.

6.3. В случае приема некачественного сырья или порчи сырья в процессе хранения материальная ответственность полностью ложится на кладовщика.

6.4. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, ведется в строгой отчетности по товарно - транспортным накладным от поставщика.

Журнал

бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих

на пищеблок

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество Поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер Документа, подтверждающего безопасность пищевого продукта(товарно-транспортная накладная)	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7