



Утверждаю:
Директор МБОУ СОШ №26
Н.А. Шишкин
«10» августа 2023 г.

Положение о бракеражной комиссии МБОУ СОШ № 26 города Ставрополя

I. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе.
- 1.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.
- 1.3. Комиссия имеет в составе не менее трёх человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения.
- 1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется соблюдением СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
- 1.5. Члены бракеражной комиссии не должны иметь ограничений по медицинским показаниям (хронические заболевания, аллергия и др.).

II. Основные задачи

Комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества пищевой продукции, приготовленной на пищеблоке организации.

Основные задачи бракеражной комиссии:

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений;
- 2.2. Предотвращение инфекционных желудочно-кишечных заболеваний;
- 2.3. Контроль массы выхода всех пищевых продуктов, объём порций, качественный и количественный состав готовых блюд;
- 2.4. Контроль соблюдения технологии приготовления пищи.
- 2.5. Проведение органолептической оценки готовой пищи, т. е. определение цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т. д.

III. Основные направления деятельности бракеражной комиссии

- 3.1. Бракеражная комиссия работает в полном составе в соответствии с графиком питания обучающихся.
- 3.2. Комиссия осуществляет бракеражный контроль органолептическим методом за 30 минут до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

3.3. Выдача готовой продукции осуществляется только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.

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

IV Порядок проведения бракеража

Перед проведением бракеража готовой продукции члены бракеражной комиссии должны:

- вымыть руки, надеть чистую санитарную одежду;
- ознакомиться с ассортиментом, выходом блюд и изделий, указанных в меню;
- ознакомиться с технологическими (и калькуляционными картами) на исследуемые блюда (изделия): выходом, составом ингредиентов, технологией приготовления.

Обязательному бракеражу подлежат каждая партия готовой продукции сразу после ее изготовления, перед реализацией.

Качество готовой продукции оценивают по результатам анализа тестируемого образца, отобранного от партии (штучное изделие, порция блюда, часть продукции). От тестируемого образца отделяются равные тестируемые порции для каждого участника.

Тестируемые образцы берутся на месте приготовления каждой партии готовой продукции непосредственно из емкостей, в которых пища готовилась. При органолептической оценке температура блюда (изделия) должна соответствовать температуре, при которой это блюдо (изделие) реализуют и употребляют.

Бракераж проводится в выделенной для этого зоне (помещении), которое должно быть изолировано от посторонних запахов, хорошо и равномерно освещено.

Для проведения органолептического анализа используется:

- столовая посуда, столовые приборы, кухонный инвентарь: поварская игла, ложки из нержавеющей стали для отбора проб жидких блюд; ножи, вилки из нержавеющей стали для отбора проб блюд с плотной консистенцией; тарелки или блюда для отбора проб; черпаки для отбора проб из котлов;
- нейтрализующие продукты, восстанавливающие вкусовую и обонятельную чувствительность: холодный чай (черный байховый) или вода негазированная питьевая; хлеб белый пшеничный или сухое пресное печенье, молотый кофе или другие продукты; после оценки каждого образца снимается оставшееся послевкусие, ополаскивается водой рот или используются нейтрализующие средства;
- блокнот и карандаш для записей каждому члену комиссии.

Бракераж штучных изделий и порционных блюд включает их контрольное взвешивание с целью определения соответствия веса выходу, указанному в меню, в технологической и калькуляционной картах. Масса изделий, порционных блюд должна соответствовать выходу, указанному в меню.

Штучные и порционные кулинарные и булочные изделия отбирают из разных противней или лотков и взвешивают по 10 штук на настольных весах. При получении заниженных результатов взвешивают еще 10 изделий. Результаты повторных испытаний являются окончательными.

Средняя масса блюд, отобранных на раздаче, определяется путем раздельного взвешивания трех порций с последующим суммированием и делением на 3. Отклонение средней массы блюд и кулинарных изделий от установленной нормы выхода по рецептуре не допускается. Масса одного блюда (изделия) может отклоняться от нормы не более чем на $\pm 3\%$.

На раздаче проверяют температуру блюд при отпуске, пользуясь лабораторным термометром (в металлической оправе) со шкалой $0 \dots 100^{\circ}\text{C}$.

Органолептический анализ готовой продукции включает оценку: внешнего вида, текстуры (консистенции), запаха, вкуса. При оценке внешнего вида обращают внимание на его конкретные свойства (цвет, форма и др.).

Пробы для органолептической оценки блюда берут из каждого котла (емкости). Блюда с плотной консистенцией после оценки внешнего вида нарезают на куски.

Органолептическая оценка заправочных супов

При оценке качества супов для отбора пробы заправочных супов (щи, борщи и др.) содержимое емкости (кастрюли) осторожно, но тщательно перемешивают, с середины ёмкости ложкой берут небольшое количество продукции (порцию) и наливают его в тарелки каждому члену бракеражной комиссии. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой.

Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Наконец, пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой.

Органолептическая оценка супов-пюре

При оценке качества супов-пюре пробу супа наливают в тарелку струйкой, определяют консистенцию, оценивают густоту, вязкость, однородность, наличие плотных частиц, цвет. После этого определяют запах и пробуют суп на вкус. Гарнир к супам-пюре, который по рецептуре не протирается, оценивают отдельно.

Органолептическая оценка прозрачных супов

При оценке качества прозрачных супов прежде всего обращают внимание на внешний вид бульона, его цвет, отсутствие взвешенных частиц, блесков жира. Все гарниры к супам пробуют отдельно, а те, которые при подаче заливают бульоном, еще вместе с ним, обращая внимание, не портят ли они вид блюда, не придают ли ему мутность. Основными показателями качества прозрачных супов являются: прозрачность, концентрированный вкус и запах.

Органолептическая оценка изделий и блюд из рыбы

При оценке качества изделий и блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры, правильность подготовки

полуфабрикатов (нарезка, панировка), текстуру (консистенцию), запах и вкус изделий. Все рыбные блюда в столовой для детей готовят без костей.

Органолептическая оценка изделий и блюд из мяса и птицы

При оценке качества изделий и блюд из мяса и птицы вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда.

Органолептическая оценка соусов

При оценке соусных блюд прежде всего устанавливают кулинарную обособленность подбора соусов к блюдам.

При оценке качества соусов определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав, правильность формы нарезки, текстуру (консистенцию) наполнителей, а также запах и вкус.

Для мясных (рыбных и др.) соусных блюд отдельно оценивают все его составные части (основное изделие, соус, гарнир), а затем пробуют блюдо в целом.

Органолептическая оценка изделий и блюд из круп и макаронных изделий

При оценке качества изделий и блюд из круп и макаронных изделий их тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру (консистенцию): разваренность и слипаемость.

Органолептическая оценка изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей

При оценке качества изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом.

Органолептическая оценка холодных блюд, салатов и закусок

При оценке качества холодных блюд, салатов и закусок особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов; их текстуру (консистенцию), соотношение ингредиентов.

Органолептическая оценка мучных кулинарных изделий

При оценке качества мучных кулинарных изделий исследуют их внешний вид (характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков и др., форму изделия), затем оценивают качество начинки (сочность, степень готовности, состав), а затем запах и вкус.

Органолептическая оценка булочных изделий

При оценке качества булочных изделий обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий.

Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом.

Качество готовой продукции оценивается по 5-ти бальной системе:

Оценка «5 баллов» соответствует блюдам без недостатков, соответствующим рецептуре.

Оценка «4 балла» соответствует блюдам с незначительными и легкоустраняемыми отклонениями (неравномерная форма нарезки, слабовыраженные запах и вкус, недостаточно соленый вкус, недостаточно румяная корочка и т.д.).

Оценка «3 балла» соответствует блюдам (изделиям) с более значительными недостатками, но пригодными для реализации без переработки (подсыхание поверхности изделий, нарушение формы изделий, неправильная нарезка овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая консистенция мяса, несоблюдение отдельных соотношений компонентов и др.).

Оценка «2 балла» соответствует блюдам (изделиям) со значительными дефектами (наличие посторонних привкусов или запахов, изделия пересоленные, недоваренные, подгорелые, потерявшие форму или характерную консистенцию, с признаками порчи и др.).

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

При оценке «2 балла» блюдо снимают с реализации.

Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех членов комиссии, с точностью до первого знака после запятой. При наличии замечаний к качеству блюда они указываются конкретно.

Продукты, не прошедшие кулинарную обработку, тестированию не подлежат (сыр, масло коровье, сахар и др.).

Результаты оценки качества заносятся в журнал «Бракераж готовой кулинарной продукции».

Записи в журнале заверяются подписями всех членов бракеражной комиссии. Ответственность за ведение бракеражного журнала несет председатель бракеражной комиссии. Хранится журнал у заведующего столовой или медицинского работника.

Бракеражный журнал должен быть типовой формы, страницы пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью и подписью руководителя.

V. Права, обязанности членов комиссии

5.1. Члены комиссии вправе:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания;
- находиться в помещениях пищеблока для проведения бракеража готовой пищевой продукции.

5.2 Члены комиссии обязаны:

- ежедневно являться на бракераж готовой пищевой продукции за 30 минут до начала раздачи;
- добросовестно выполнять возложенные функции: отбирать пробы готовой пищевой продукции; проводить контрольное взвешивание и органолептическую оценку;
- выносить одно из трех обоснованных решений: допустить к раздаче, направить на доработку, отправить в брак;
- ознакомиться с меню, таблицами выхода и состава продукции, изучить технологические и калькуляционные карты приготовления пищи, качество которой оценивается;
- своевременно сообщить руководству организации о проблемах здоровья, которые препятствуют осуществлению возложенных на них функций;
- присутствовать на заседании при директоре образовательной организации по вопросам расследования причин брака готовой пищевой продукции;
- фиксировать результаты бракеража в учетных документах.