Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Основная общеобразовательная школа с. Сиреники»

689273 ЧАО, Провиденский район, с. Сиреники, ул. Мандрикова, 29, тел. (факс)

2-52-37

E-mail: [sireniki\_school@mail.ru](mailto:sireniki_school@mail.ru)

|  |  |
| --- | --- |
| **ПРИНЯТО:**  на общем собрании  трудового коллектива  Председатель совета  трудового коллектива  Е.Э. Тарасенко\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Протокол № 2  от «28» ноября 2017 года | **УТВЕРЖДАЮ:**  Директор МБОУ «ООШ с. Сиреники»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Щуцкая Я.Ю.  «12» декабря 2017 года  Приказ № 296-о.д от 12.12. 2017 г. |

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о бракеражной комиссии**

**Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения**

**«Основная общеобразовательная школа села Сиреники»**

**1.ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

* 1. Настоящие Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе и детском саду. Бракеражная комиссия создаётся приказом директора школы на начало учебного года.
  2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях", СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях», сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением.

1. **УПРАВЛЕНИЕ И СТРУКТУРА БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

2.1. Бракеражная комиссия создаётся приказом директора Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Основная общеобразовательная школа села Сиреники» (далее МБОУ «ООШ с. Сиреники») на учебный год.

2.2. В состав бракеражной комиссии входит 4-5 человек: медицинская сестра школы, представители администрации и педагогического коллектива, шеф-повар.

2.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (приложение 1.)

**3. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ.**

3.1. Предотвращение пищевых отравлений воспитанников детского сада и обучающихся школы.

3.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

3.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

3.4. Организация полноценного питания для воспитанников детского сада и обучающихся школы.

**4. СОДЕРЖАНИЕ И ФОРМЫ РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ.**

4.1. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.

4.2.Бракераж готовой продукции проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

4.3. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

4.4. Бракеражную пробу берут из общего кола, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

4.5. Оценка «К реализации разрешается» даётся в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «К реализации не допущено» даётся в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

4.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии.

4.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

**5. ОБЯЗАННОСТИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ.**

Бракеражная комиссия обязана:

* Проводить бракераж готовой продукции;
* Осуществлять контроль за работой столовой:
* Проверять санитарное состояние пищеблока;
* Контролировать наличие маркировки на посуде;
* Контролировать выход готовой продукции;
* Контролировать наличие суточных проб;
* Проверять соответствие процесса приготовления пищи по технологическим картам;
* Проверять качество поступающей продукции;
* Контролировать разнообразие блюд и соблюдение цикличного меню;
* Проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
* Следить за соблюдением личной гигиены сотрудниками пищеблока.

**6. ДОКУМЕНТАЦИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ.**

6.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции»

6.2. В бракеражном журнале указывается дата и час приготовления блюда, наименование блюда, время снятие бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

6.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплён печатью директора школы.

6.4. Хранится бракеражный журнал на пищеблоке.

Приложение.

1. **Методика органолептической оценки пищи.**
   1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи, лучше это проводить при дневном свете. Определяется внешний вид пищи, ее цвет.
   2. Затем определяется запах пищи. Этот показатель особенно важен, так как с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения качества пищевых продуктов (особенно мяса, рыбы), связанные с начальными признаками порчи, когда другие установить еще не удается. Запах определяют при той температуре, при которой употребляется данное блюдо. Для обозначения запахов используют термины: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Указываются также и специфические запахи, подобные каким-либо продуктам.
   3. Консистенция продуктов определяется органами осязания. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, небо, зубы. В процессе

процеживания пищи определяют ее мягкость, жесткость, нежность, маслянистость, клейкость, мучнистость, крупнозернистость, рассыпчатость и т. д.

* 1. Вкус пищи, как и запах, устанавливается при характерной для нее температуре.
  2. Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, соленый.
  3. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности;

- из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде;

- естественно, вкусовая проба уже не проводится, если обнаружены внешние признаки

разложения продукта (например, неприятный запах), а также в случае подозрения на недоброкачественность.

1. **Оценка первых блюд**
   1. 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. Например, буровато-коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
   2. При оценке внешнего вида супов, борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение их в процессе варки [не должно быть сильно разваренных овощей, утративших форму нарезки). Целесообразно сравнить набор кореньев и овощей (плотную часть первого блюда) с рецептурой по раскладке.
   3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и

бульонов, особенно изготовляемых из мяса и рыбы. Не доброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

* 1. 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.

* 1. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, не свойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности или пересола. У супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.
  2. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

1. **Оценка вторых блюд**
   1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даѐтся общая.
   2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
   3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зѐрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зѐрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши еѐ сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.
   4. Макаронные 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.
   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 направляется на анализ в лабораторию.
   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, еѐ усвоение.
   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. Варѐная рыба должна иметь вкус, характерный для данного еѐ вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором еѐ жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.
   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 – путём взвешивания порций, взятых при отпуска потребителю