

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
городского округа
"Город Архангельск" "Средняя школа № 82"**

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СШ № 82

А.В. Гневанова

приказ № 419/1 от 28.10.2024



**ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
городского округа «Город Архангельск» «Средняя школа №82»**

1. Общие положения.

1.1 Настоящее положение определяет структуру, функции и состав бракеражной комиссии МБОУ СШ №82, (далее - комиссия).

1.2. Комиссия создается с целью контроля качества питания воспитанников и учащихся в МБОУ СШ №82 (далее - учреждение), путем проведения бракеража, снятия пробы готовой продукции путём органолептических показателей -соответствие внешнего вида продукта и его вкусовых качеств.

1.3. В ходе работы комиссия руководствуется настоящим положением, Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", сборниками рецептур, технологическими картами, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 года № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях».

1.4. Состав комиссии утверждается приказом директора учреждения.

1.5. Комиссия является коллегиальным органом, принимающим решение в рамках своей компетенции.

1.6. В состав комиссии входит не менее трех человек в том числе: ответственный за организацию питания в учреждении из работников администрации и представители трудового коллектива образовательного учреждения.

2. Цели создания бракеражной комиссии.

2.1. Целью создания комиссии являются: контроль качества питания воспитанников и учащихся в учреждении.

2.2. Для достижения указанной цели, выполняются следующие действия и оцениваются показатели:

- органолептический контроль продукции: внешний вид блюда, консистенция, запах,

вкус;

-внешний вид – ровность поверхности, цвет, форма изделия, правильность нарезки;

- запах – ощущение, возникающее при возбуждении обонятельных рецепторов. К готовым блюдам или полуфабрикатам приемлемы такие показатели как:

-аромат – естественный привлекательный запах, свойственный исходному сырью;

-букет – запах, формирующийся в процессе технологического процесса переработки продуктов;

-консистенция - характеристика агрегатного состояния - твёрдая, жидкая, рассыпчатая;

-степень однородности - творожистая, хлопьевидная, однородная;

-механические свойства - хрупкая, эластичная, упругая;

-вкус - ощущения, возникающие при возбуждении вкусовых рецепторов;

-качественный вид - сладкий, солёный, кислый, горький;

-количественный вид – интенсивный, неинтенсивный.

3. Организация работы комиссии.

3.1. Органолептическая проверка блюда проводится в хорошо освещённом помещении. Освещение должно быть естественное, так как при искусственном свете может исказиться окраска продукта. Так же, в помещении где проводится проверка, не должны проникать посторонние запахи, которые также могут повлиять на оценку качества блюда.

3.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Штучные или порционные изделия отбираются из разных противней.

3.3. Бракеражная комиссия в полном составе работает по утвержденному графику, в другое время бракераж готовой продукции может проводится комиссией в составе не менее 3-х человек с обязательным присутствием: работника пищеблока.

3.4. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

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

3.6. Результаты бракеража: оценка качества блюд и кулинарных изделий заносятся в «Журнал бракеража готовой продукции».

Органолептическая оценка блюд производится комиссией согласно установленных правил (приложение № 1 к Положению).

3.7. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если блюдо соответствует органолептическим показателям, в случае не соответствия, устанавливается оценка «Пища к раздаче не допущена», такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

3.8. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

ПРАВИЛА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ БЛЮД

1. Методика органолептической оценки пищи

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

1.2. Затем определяется запах пищи.

1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

1.4. При снятии пробы необходимо выполнять следующие правила:

- 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.

2. Органолептическая оценка первых блюд

2.1. 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.

2.2. 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).

2.3. 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.

2.4. 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.

2.5. 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.

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

3. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

3.3. 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.

3.4. 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.

3.5. 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.

3.6. 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.

3.7. 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.

3.8. 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 – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

(ОСНОВАНИЕ: Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С – 112 от 20.02.02 г. Приложение к письму Министерства торговли РСФСР от 21 августа 1963 г. № 0848).