

**ПРИНЯТО**

Педагогическим советом  
ГБОУ СОШ с. Васильевка  
Протокол № 11  
от 29.05.2015 года  
Председатель Совета  
С.В.Хопова /С.В.Хопова/

**ПРИНЯТО**

Управляющим советом  
ГБОУ СОШ с. Васильевка  
Протокол № 2  
от 29.05.2015 года  
Председатель Совета  
М.А.Закурина /М.А.Закурина/

**УТВЕРЖДАЮ**

Приказ № 39  
от 29.05.2015 года  
Директор ГБОУ СОШ  
с. Васильевка  
С.В.Хопова



Председатель  
Профсоюзного комитета  
Н. М. Фанфора /Н. М. Фанфора  
Мнение ПО учтено  
Заседание сторон  
от « 29 » 05 2015 г.  
Протокол № 2

# ПОЛОЖЕНИЕ

## о бракеражной комиссии

## **1. Общие положения**

1.1. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований. Бракеражная комиссия создается приказом директора Учреждения на начало учебного года.

1.2. Школьная бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, действующими СанПиН, приказами и распоряжениями органов управления образованием, Уставом и локальными актами Учреждения.

1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и Общего собрания работников Учреждения.

## **2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав**

2.1. Бракеражная комиссия: состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора Учреждения.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят:

- Заведующая производством (председатель комиссии);
- Ответственный за питание;
- Учитель технологии.

2.3. В случае необходимости в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники Учреждения, родители (законные представители) обучающихся.

2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором Учреждения.

2.5. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, утвержденным директором Учреждения.

2.6. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

2.7. Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации Учреждения.

2.8. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к

выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд обучающимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

2.9. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у повара-бригадира. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели как цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, заведующий производством и повар, приготавливающие продукцию.

### **3. Основные задачи.**

Основными задачами являются:

- 3.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 3.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 3.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 3.4. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке Учреждения.
- 3.5. Расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.
- 3.6. Обеспечение пищеблока Учреждения качественными продуктами питания, имеющими сертификат качества.

### **4. Основные направления деятельности комиссии:**

- Оказывает содействие администрации Учреждения в организации питания обучающихся;

- Осуществляет контроль:

1. За соблюдение санитарно-гигиенических норм при хранении продуктов питания, проверяет на пригодность складские помещения;
2. За правильностью составления меню;
3. За соответствием рационов питания утвержденному меню;
4. За целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
5. За оценкой готовой пищи, т.е. определяют ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
6. За санитарным состоянием пищеблока;

7. За выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
8. За организацией приема пищи обучающимися;
9. За соответствие пищи физиологическим потребностям детей;
10. За соблюдение правил личной гигиены работниками столовой;
11. За закладкой основных продуктов в бак, и выходом блюд (периодически);
12. За соблюдением графика работы столовой.

- Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

- Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству Учреждения.

- Вносит администрации Учреждения предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

- Оказывает содействие администрации Учреждения в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

- Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления Учреждения к организации и контролю за питанием обучающихся.

## **5. Содержание и формы работы.**

5.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

5.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

5.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца.

5.4. 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.

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

### **Методика органолептической оценки пищи.**

- Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 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.
- Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 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.

### **Органолептическая оценка первых блюд.**

- Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
- 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).
- 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.
- При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротерных частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.
- При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не 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.

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

### **Органолептическая оценка вторых блюд.**

- В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
- Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 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.
- Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.
- 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.
- 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 имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.
- 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 вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

## **6. Критерии оценки качества блюд.**

заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

#### 6. Критерии оценки качества блюд.

«Удовлетворительно» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

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

6.1. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

6.2. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

6.3. 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.

СОГЛАСОВАНО

Советом родителей, протокол № 5 от «29» мая 2015г

Советом обучающихся, протокол № 10 от «29» мая 2015г