

ПРИНЯТО

Педагогическим советом

Протокол № 1 от 03 сентября 2018 года

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора МБОУ «СОШ пст.

Абезь»

№ 114 от 03 сентября 2018 года

СОГЛАСОВАНО

Советом Учреждения

Протокол № 1 от 03 сентября 2018 года



Положение об организации детского питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа пст. Абезь»

1. Общие положения.

1.1. Бракеражная комиссия Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа пст. Абезь» (далее - бракеражная комиссия) создается и действует в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений» (для *детских садов*), СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (для *школ*), в целях осуществления контроля за организацией питания воспитанников и обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований на пищеблоке при приготовлении и раздаче пищи.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами и иными нормативными актами.

1.3. Решения членов комиссии обязательны к исполнению руководством МБОУ «СОШ пст. Абезь» и работниками пищеблока.

1.4. Оплата за проведение бракеража с членов комиссии не взимается.

2. Порядок создания бракеражной комиссии, ее состав.

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом руководителя МБОУ «СОШ пст. Абезь» в составе не менее 3-х человек в лице: директора школы, заведующего хозяйством, медицинского работника; ответственный по питанию и другие работники учреждения – по согласованию.

3. Задачи бракеражной комиссии.

3.1. Повседневная оценка качества каждой партии приготовленных блюд по органолептическим показателям внешний вид, (вкус, цвет, запах).

3.2. Осуществление контроля выхода блюд, температуры подачи блюд.

3.3. Своевременное принятие мер по улучшению качества готовой продукции или снятия ее с реализации.

3.4. Работа бракеражной комиссии способствует обеспечению качественным питанием воспитанников и обучающихся.

4. Полномочия бракеражной комиссии.

4.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока, в том числе:

- при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- проверяет условия хранения продуктов питания в складских помещениях;

- осуществляет контроль за соответствием утвержденного меню;

- контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- осуществляет контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции,
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, (определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.) в соответствии с Правилами проведения бракеража пищи (Приложение 1 к настоящему положению);
- проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
- определяет фактический выход одной порции каждого блюда;

5. Бракеражная комиссия имеет право:

5.1. Присутствовать при закладке основных продуктов.

5.2. В любое время проверять:

- санитарное состояние пищеблока;
- выход готовой продукции;
- соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- качество поставляемой продукции;
- наличие суточной пробы;
- соблюдение правил хранения продуктов питания;

5.3. Приостановить выдачу готовой пищи в случае выявления каких-либо нарушений, замечаний до принятия необходимых мер по устраниению замечаний.

5.3. Вносить на рассмотрение руководства школы предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

6. Обязанности бракеражной комиссии.

6.1. Осуществлять контроль за качеством поступающих продуктов.

6.2. Результаты контроля оформлять в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, в соответствии с формой, рекомендованной санитарно-эпидемиологическими правилами.

6.1. Разрешать выдачу готовой пищи только после снятия пробы.

6.2. Результаты бракеража оформлять в журнале бракеража готовой кулинарной продукции в соответствии с формой, рекомендованной санитарно-эпидемиологическими правилами.

6.3. Заносить в бракеражный журнал установленные замечания и нарушения.

6.4. Отчитываться о проделанной работе предоставлять руководителю МБДОУ (МБОУ) не реже 1 раза в полугодие.

7. Ответственность.

7.1. За качество разрешенной к реализации пищи несут ответственность члены бракеражной комиссии: медицинский работник, заведующий производством, шеф-повар, старший повар или иное лицо, осуществившее проверку качества готовой продукции и, допустившее ее к употреблению.

**Правила проведения бракеража готовой пищи
в МБОУ «СОШ пст.Абезь»**

1. Общие положения.

1.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготовленные на пищеблоках, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

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

1.3. Бракераж пищи происходит в присутствии непосредственного изготовителя продукции, который участие в оценке изготовленной им пищи не принимает.

1.4. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит медицинский работник, в случае его отсутствия – иное лицо из состава бракеражной комиссии, назначенное председателем бракеражной комиссии.

1.4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку.

1.5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью. Хранится бракеражный журнал у заведующего производством (технолога, шеф-повара, старшего повара), в случае их отсутствия – у медицинского работника.

2. Методика органолептической оценки пищи.

2.1. Проведение органолептической оценки пищи проводится не на сытый и не на голодный желудок.

2.2. Объем порции каждого блюда должен соответствовать выходу порции.

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

2.4. Запах пищи определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый и т.д. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный и т.д.

2.5. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

2.4. При снятии пробы необходимо выполнять правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая пробы не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт станет причиной пищевого отравления.

3. Характеристика органолептических свойств основных групп блюд (изделий).

3.1. В пределах группы блюд при их оценке необходимо обращать особое внимание на наиболее характерные свойства.

Холодные блюда. В салатах и овощных закусках консистенция овощей характеризует степень их свежести, с которой связаны пищевая и биологическая ценность. Важны цвет и внешний вид овощей, свидетельствующие о правильности хранения и технологической обработки. Измененный цвет овощей (с бурым оттенком) указывает на то, что овощи долго хранились открытыми на воздухе. По консистенции свежие овощи должны быть упругими и сочными.

Супы. Основным показателем является вкус, определяемый концентрацией вкусовых веществ, которая достигается при использовании установленного количества основных

продуктов, пряностей и приправ. В заправочных супах, в состав которых входит мучная пассеровка, жидкую часть должна быть не расслоившейся, слегка сгущенной, без комков заварившейся муки. В прозрачных супах основное значение имеют цвет бульона, его прозрачность и консистенция гарниров, продукты которых должны быть мягкими, но сохранившими форму.

Блюда из овощей. В блюдах вареные овощи должны иметь характерный для данного вида цвет, лишь слегка измененный тепловой обработкой. Нарезка овощей независимо от формы должна быть равномерной, консистенция – мягкой и сочной.

Блюда (изделия из круп). Рассыпчатые каши должны иметь набухшие, мягкие, но сохранившие форму и упругость, отделяющиеся зерна крупы. У вязкой каши зерна крупы должны быть полностью набухшими, хорошо разварившимися, слипающимися. В горячем виде такая каша держится на тарелке горкой, не расплываясь. Цвет и вкус каш соответствует данному виду крупы. Изделия из круп (котлеты, биточки, запеканки) должны сохранять требуемую форму, иметь мягкую, сочную консистенцию, запах, свойственный входящим в их состав продуктам.

Блюда из мяса. Важным показателем качества блюд из мяса наряду со вкусом и запахом, влияющими на другие свойства, в общей оценке является консистенция. По этому показателю мясо (куском) должно быть мягким, легко раскусывающимся, сочным. Консистенция изделий из рубленного мяса должна быть эластичной, рыхлой, сочной. Мажущаяся консистенция указывает на использование свежего хлеба или завышенного его количества.

Блюда из рыбы. Определяющие показатели рыбных блюд – вкус, запах и консистенция. Консистенция рыбы должна быть мягкой, сочной, не крошащейся. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного вида, с ярко выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная рыба – приятный, со слегка заметным привкусом свежего жира, на котором она жарилась.

Блюда из птицы. Одним из ведущих показателей является консистенция – она должна быть мягкой и сочной, обеспечивающей легкое отделение мяса от костей. Вкус мяса должен соответствовать виду птицы и установленному способу обработки. Очень важно соблюдение правил порционирования тушки.

Соусы. Качество соусов определяется цветом, концентрацией бульона и содержанием наполнителей. Соусы должны иметь гладкую, не расслоившуюся, умеренно густую консистенцию. В Соусах с наполнителем важны правильное равномерное измельчение продуктов и соблюдение их соотношения с основной частью соуса.

Сладкие блюда. Основные органолептические показатели определяются видом блюда: кисели и желе должны иметь желеобразную однородную гладкую консистенцию; компоты – концентрацию сиропа, соотношение фруктов и жидкой части, установленные рецептурой.

Напитки. Качество чая, какао определяется ощущением степени концентрации, аромата и вкуса.

Мучные изделия. Консистенция мучных изделий из различных видов теста должна быть следующей: дрожжевого – эластичная, с хорошо развитой равномерной пористостью; песочного – мелкопористая, без закала, хрупкая, но не рассыпающаяся; блинного – рыхлая, эластичная.

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

4.Органолептическая оценка первых блюд.

4.1. 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.

4.2. При оценке внешнего вида супов и тушеных овощей 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).

4.3. 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.

4.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

4.5. 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, 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.

4.6. Не допускаются к реализации блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

5. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

5.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют 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.

5.4. Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки.

5.5. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

5.6. 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.

5.7. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Некачественный соус имеет горьковато-неприятный вкус.

5.8. 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. Рыба должна быть

мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

6. Критерии оценки качества блюд

6.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

Оценка «отлично» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» – незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и др.).

Оценка «удовлетворительно» – изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить; ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» (брак) – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда. Оценка дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие не свойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

6.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями лиц, осуществивших проверку продукции.

6.3. 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.

6.4. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная членами бракеражной комиссии, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. Информация о данном факте доводится до сведения руководителя МБДОУ (МБОУ), составляется акт.

6.5. Лица, допустившие нарушения норм закладки продуктов, брак в приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и административной ответственности.