

«УТВЕРЖДЕНО»

Заседанием Управляющего совета

Протокол № 1 от 12.02 2015 г.

«СОГЛАСОВАНО»

И.о. директора ГБОУ «Школа № 1498
«Московская Международная Школа»

Герчиков М.Ю.



ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии ГБОУ «Школа № 1498
«Московская Международная школа»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение определяет порядок организации работы бракеражной комиссии ГБОУ «Школа № 1498 «Московская Международная Школа» (далее Школа № 1498) с целью усиления производственного контроля за организацией качественного и безопасного питания обучающихся, а также надлежащего исполнения государственного контракта на организацию питания.

1.2. Бракеражные комиссии создаются приказом директора школы в начале учебного года отдельно в ММШ 23 по адресу: Мичуринский пр-т, д.23 и в ММШ 15 по адресу: Мичуринский пр-т, д.15, к.1.

1.3. Бракеражная комиссия состоит из трёх человек: представителя администрации образовательного учреждения, медицинского работника и работник пищеблока (заведующий производством и (или) повар).

1.4. Записи в бракеражном журнале заверяются подписями всех членов бракеражной комиссии.

1.5. В функции бракеражной комиссии входят:

- повседневная оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, вкус, цвет запах, выход блюда, температуру подачи блюд);
- своевременное принятие мер по улучшению качества готовой продукции или снятия её с реализации;
- участие в проведении потребительских конференций по изучению спроса блюд и кулинарных изделий;
- подготовка отчетов о состоянии организации питания на родительских собраниях.

1.6. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН -2.4.5.2409.-08, СанПиН-2.4.1.2660.-10, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением.

2. Методика организации работы

2.1. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии непосредственно из емкостей, в которых пища

2. Методика организации работы

2.1. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии непосредственно из емкостей, в которых пища готовится. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», только затем разрешается выдача готовой пищи. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с продажи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.

2.2. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен сургучной печатью; хранится бракеражный журнал у заведующей производством.

2.3. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность представитель администрации школы, заведующий производством и повара, приготавливающие продукцию. Ответственность за ведение Журнала бракеража готовой кулинарной несёт медицинский работник школы и заведующий производством.

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

3. Методика органолептической оценки пищи

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

3.2. 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.

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

3.4 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.

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 блюда, 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 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).

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 непротертых 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, 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.

4.6. Не разрешаются 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 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.

5.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра

