

**Положение о бракеражной комиссии
МБОУ СОШ № 19 пос. Октябрьский МО Северский район им. Героя
Советского Союза Рыжова В.К.**

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение регламентирует порядок работы бракеражной комиссии в МБОУ СОШ № 19 пос. Октябрьского МО Северский район им. Героя Советского Союза Рыжова В.К.
- 1.2. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля организации питания обучающихся, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-эпидемиологических требований при приготовлении и раздаче пищи.
- 1.3. В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется следующими нормативными документами:
- СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
 - Санитарно-эпидемиологическими правилами СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
 - ГОСТом «Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
 - сборниками рецептов;
 - технологическими картами;
 - данным Положением, утвержденным директором школы.
- 1.4. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией школы.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

- 2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.
- 2.2. В состав комиссии входят:
- директор школы (председатель комиссии);
 - ответственный за организацию питания учащихся;
 - член трудового коллектива;
 - медицинский работник (по согласованию).

3. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия:

- 3.1. Проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения.
- 3.2. Проверяет качество поступающей продукции.
- 3.3. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи.
- 3.4. Следит ежедневно за правильностью составления меню, за выполнением перспективного 10-дневного меню.
- 3.5. Проверяет соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам.
- 3.6. Периодически присутствует при закладке продуктов, проверяет выход блюд.
- 3.7. Контролирует организацию работы в буфете-раздаточной.
- 3.8. Проверяет санитарное состояние пищеблока.

без отслаивания жидкости на его поверхности.

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

7. Органолептическая оценка вторых блюд:

1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается 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 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.
4. Макароны 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 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. У плохо приготовленного соуса - горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её 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. 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.

8. Критерии оценки качества блюд

«Удовлетворительно» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

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

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

- 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.