

Рассмотрено на заседании
Совета Учреждения
Протокол № 2 от «04» 03 2021 г.

1
Утверждаю
Директор ГБОУ СЛИ №2
И.М.Каепкулов
«09» 03 2021 г.

Введено в действие приказом
№ 31 от «09» № 03 2021 г.



Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия ГБОУ СЛИ №2 (далее Учреждение) создана в целях повседневного контроля за качеством готовых блюд (изделий), соблюдением технологии приготовления блюд (изделий) и выполнением санитарно – гигиенических требований на пищеблоке Учреждения.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПин, сборников рецептур, технологических карт, ГОСТ.

2. Задачи

2.1. Обеспечение выпуска высококачественной продукции, отвечающей по своим требованиям действующей документации.

3. Полномочия комиссии

- 3.1. участие при проведении проверок условий хранения продуктов, сырья;
- 3.2. ежедневная проверка соответствия приготовленных блюд утвержденному меню;
- 3.3. контроль за организацией работы на пищеблоке;
- 3.4. контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- 3.5. проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- 3.6. периодическое присутствие при закладке основных продуктов, проверка выхода блюд;
- 3.7. проведение органолептической оценки готовой пищи;
- 3.8. проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4. Содержание и формы работы

4.1. Бракеражная комиссия ежедневно проводит снятие бракеражной пробы за 20 минут до начала раздачи готовой пищи. 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.

4.2. Бракераж пищи проходит в присутствии непосредственного изготовителя блюд (изделий), который является контролируемым звеном, но участие в оценке изготовленных им блюд (изделий) не принимает.

4.3. Медицинской сестре производить отбор суточной пробы готовых блюд и обеспечивать правильные условия их хранения.

4.4. Контроль качества блюд (изделий) на раздаче входит в обязанности медицинского работника или дежурного воспитателя, который следит за вложением компонентов и оформлением блюд (изделий) при их получении, регулирует процесс выдачи.

4.5. После проверки качества готовых блюд (изделий) бракеражная комиссия проверяет на раздаче правильность хранения пищи, наличие необходимых компонентов для оформления, отпуска блюд.

Результаты контроля заносятся в бракеражный журнал установленного образца.

4.6. Записи в бракеражном журнале заверяются подписями членов бракеражной комиссии. Ответственность за ведение бракеражного журнала несут медицинский работник и председатель бракеражной комиссии.

4.7. Для усиления контроля за качеством сырья, поступающего в пищеблок Учреждения материально-ответственное лицо - кладовщик при получении продуктов должен проверять не только их количество, но и качество.

4.8. Кладовщик обязан вести журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Недоброкачественное сырье в производство не допускается. Поставщику предъявляется претензия согласно установленного порядка.

4.9. Все нарушения технологии приготовления блюд (изделий) обсуждаются с работниками пищеблока в ходе проведения бракеража.

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

5. Методика органолептической оценки пищи

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

5.2. Затем определяется запах пищи. Запах должен быть характерным для данного блюда (изделия), без неприятного специфического запаха.

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

5.4. 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.

6. Органолептическая оценка первых блюд

6.1. 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.

6.2. 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).

6.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы.

6.4. 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.

6.5. 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.

6.6. Не разрешаются блюда (изделия) 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.

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

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

7.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

7.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки.

7.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет.

7.6. 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.

7.7. Реализация кондитерских изделий в индивидуальной упаковке с истекшим сроком годности, нарушением герметичности упаковки, с видимыми признаками недоброкачества не допускается.

8. Критерии оценки качества блюд

8.1. Органолептическая оценка качества выпускаемых блюд (изделий) осуществляется по пятибалльной системе.

Для получения объективных результатов при органолептической оценке качества пищи дают соответствующие оценки:

«отлично» - блюдо (изделие) приготовлено полностью в соответствии с рецептурой и технологией производства и по органолептическим показателям отвечает продукту высокого качества;

«хорошо» - в блюде (изделии) по органолептическим показателям допускаются незначительные отклонения от установленных требований в зависимости от вида блюда (изделия);

«удовлетворительно» - блюдо (изделие) приготовлено с более серьезными нарушениями технологии приготовления блюда (изделия), но допускающие его реализацию без переработки.

«неудовлетворительно» - блюдо (изделие) приготовлено с грубыми нарушениями технологии, данное блюдо (изделие) бракеруется и снимается с реализации с последующим уничтожением.

Результаты контроля заносятся в бракеражный журнал.

9. Управление и структура.

9.1. Бракеражную комиссию возглавляет ответственный за организацию питания в Учреждении.

9.2. В состав бракеражной комиссии входит:

- медицинская сестра;
- заместитель директора;
- дежурный воспитатель;
- иные работники.

Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора.

Пронумеровано, прошнуровано
и скреплено печатью
4 (четыре) листа

Директор ГБОУ СЛИ №2



И.М. Каепкулов

