

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Школа № 13 г. Феодосии Республики Крым»**



УТВЕРЖДАЮ
Директор школы

И.В. Левина

20__ г.

(приказ № 66 от 09.03.2017г.)

ПОЛОЖЕНИЕ

**о бракеражной комиссии по готовой продукции
в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Школа
№ 13 г. Феодосии Республики Крым»**

1. Общие положения.

- 1.1. Бракеражная комиссия по готовой продукции создается в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Школа № 13 г. Феодосии Республики Крым» (далее МБОУ школа № 13) в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.
- 1.2. Бракеражная комиссия по готовой продукции в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями Управления образования, Уставом и локальными актами МБОУ школы № 13.

2. Порядок создания бракеражной комиссии по готовой продукции и её состав.

- 2.1. Бракеражная комиссия по готовой продукции создается на общем собрании трудового коллектива МБОУ школы № 13. Состав комиссии и сроки её полномочий утверждаются приказом директора МБОУ школы № 13 на начало учебного года.
- 2.2. В состав бракеражной комиссии по готовой продукции входят:
 - ✓ Председатель комиссии (представитель администрации МБОУ школы № 13);
 - Члены комиссии:
 - ✓ ответственное лицо за организацию питания в МБОУ школе № 13;
 - ✓ медицинский работник Государственного бюджетного учреждения здравоохранения Республики Крым «Феодосийский медицинский центр» (договор МБОУ школы № 13 с ГБУЗ РК «Феодосийский медицинский центр» на оказание услуг по медицинскому обслуживанию);
 - ✓ заведующий производством (шеф-повар или повар) (договор с юридическим лицом независимо от организационно-правовой формы, обеспечивающим питание в МБОУ школе № 13, на оказание услуги питания обучающихся).

3. Деятельность комиссии.

- 3.1. Члены бракеражной комиссии по готовой продукции выполняют следующие обязанности:

- осуществляют контроль качества приготовления пищи;
 - проводят органолептическую оценку готовой пищи;
 - проверяют соответствие объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству детей.
- 3.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии по готовой продукции вправе приостановить выдачу готовой продукции до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4. Требования к оформлению документации.

- 4.1. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии по готовой продукции отражаются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.
- 4.2. Информация о выявленных членами бракеражной комиссии по готовой продукции нарушениях фиксируется в актах проверок.

5. Методика проведения органолептической оценки пищи членами бракеражной комиссии.

- 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 определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 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.
- 5.5. Органолептическая оценка первых блюд**
- 5.5.1. 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.
- 5.5.2. 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).
- 5.5.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жир имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.
- 5.5.4. 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.
- 5.5.5. 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.

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

5.6. **Органолептическая оценка вторых блюд**

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

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

5.6.3. 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.

5.6.4. Макаaronные 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.

5.6.5. 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 несоответствие рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.

5.6.6. 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. Плохо приготовленный соус, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

5.6.7. 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 запечённая – приятный слегка заметный привкус свежего масла, на котором её запекали. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

5.7. **Критерии оценки качества блюд**

«Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

«Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

«Удовлетворительно» ~ изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

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

6. **Признаки доброкачественности основных продуктов, используемые в детском**

питании.

6.1. Мясо.

Свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Замах свежего мяса – мясной, свойственный данному виду животного.

Замороженное мясо имеет ровную покрытую инеем поверхность, на которой от прикосновения пальцев остаётся пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-серого цвета. Жир имеет белый или светло-жёлтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-жёлтым оттенком.

Оттаявшее мясо имеет очень влажную поверхность разреза (не липкую!), с мяса стекает прозрачный сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса.

Доброкачественность мороженого и охлаждённого мяса определяют с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже.

Свежесть мяса можно установить и пробной варкой – небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке пара.

Бульон при этом должен быть прозрачным, блёстки жира – светлыми. При обнаружении кислого или гнилого запаха мясо использовать нельзя.

6.2. Колбасные изделия.

Вареные колбасы, сосиски, сардельки должны иметь чистую, сухую оболочку, без плесени, плотно прилегающую к фаршу. Консистенция на разрезе плотная, сочная. Окраска фарша розовая, равномерная. Запах, вкус изделия без посторонних примесей.

6.3. Рыба.

У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры ярко-красного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрачные. Мясо плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажатии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный. У мороженой доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей.

У несвежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно-пахнущей жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто появляются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, изменённый цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Для определения доброкачественности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (вводят в мышцу позади головы и выявляют характер запаха сока, остающегося на ноже). Применяется также пробная варка (кусочек рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

6.4. Молоко и молочные продукты.

Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым оттенком), запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, несвойственных привкусов и запахов.

Творог имеет белый или слабо-жёлтый цвет, равномерный по своей массе, однородную и нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочный, без посторонних

привкусов и запахов.

В детских учреждениях разрешается использовать творог только после термической обработки.

Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабо-жёлтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность.

Сметана в детских учреждениях всегда используется после термической обработки.

Сливочное масло имеет белый или светло-жёлтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей. Перед выдачей сливочное масло зачищается от жёлтого края, представляющего собой продукты окисления жира. Счищенный слой масла в пищу детей не употребляется даже в случае его перетопки.

6.5. Яйца.

В детских учреждениях разрешено использовать только куриные яйца.

Свежесть яиц устанавливается путём просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погруженные яйца в раствор соли (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся, всплывают.

7. Заключительные положения.

- 7.1. Члены бракеражной комиссии по готовой продукции работают на добровольной основе.
- 7.2. Администрация МБОУ школы № 13 при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии по готовой продукции.
- 7.3. Юридическое лицо независимо от организационно-правовой формы, обеспечивающий питание в МБОУ школе № 13, обязан содействовать деятельности бракеражной комиссии по готовой продукции и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных её членами.

Пронумеровано,
и скреплено печатью

Листов 5 (на 5)

Директор



Н.В. Левина

Школа № 13

