

Принято :  
Педсовет  
Протокол № 15 от 25.08.2020

Согласовано:  
Комитет школы  
протокол №7 от 25.08.2020г.



Утверждаю  
Директор школы  
А.И.Губина  
от 28.08.2020 г

## **Положение о бракеражной комиссии по организации горячего питания в МБОУ «Тополинская СОШ»**

### **1. Общее положение**

- 1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом 2.4.5.2409-08, данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях».
- 1.3. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: повар школьной столовой, председатель профкома, дежурный учитель.
- 1.4. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за качеством приготовляемых блюд и температуры горячих блюд при раздаче.
- 1.5. Все блюда и кулинарные изделия подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимает дежурный учитель непосредственно из емкости, в которой приготовлено блюдо.

### **2. Органолептическая оценка блюд.**

- 2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет. 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 и т.д.
- 2.2. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре и он должен соответствовать названию блюда.
- 2.3. Вес порционного блюда должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню-раскладке.
- 2.4. 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.
- 2.5. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов.
- 2.6. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на

поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

2.7. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

2.8. 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.

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

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

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

2.12. 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.

2.13. 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.

2.14. 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, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира.

2.15. 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.

2.16. Для определения правильности веса штучных изделий допускается одновременное взвешивание 5 - 10 порций каждого вида.

### **3. Критерии оценки качества блюд**

3.1. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой продукции» в соответствии с рекомендуемой формой.

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов комиссии	Примечание

3.2. За качество приготовленной пищи несут ответственность повар и помощник повара.

3.3. При нарушении технологии приготовления блюда, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков.

3.4. Оценка «отлично» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по запаху, внешнему виду, цвету, консистенции и другим показателям.

3.5. Оценка «хорошо» дается блюдам, которые имеют незначительный дефект.

3.6. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления без переработки.

3.7. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный запах и вкус, резко пересоленные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию, неполновесные или другие признаки, порочащие блюда или изделия.

3.8. Продукция, выпускаемая промышленностью (соки, напитки, сырки и другие) оценивается как «доброкачественная» или «недоброкачественная».

3.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал, который хранится на пищеблоке.