

Принято:
на заседании
педагогического совета
«27» августа 2021 года
Протокол № 1



Серждаю:
Директор МБОУ ООШ № 8
Я.Н. Костюк
№ _____
«27» августа 2021 года

Положение о бракеражной комиссии МБОУ ООШ №8

Бракеражная комиссия муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения основная общеобразовательная школа № 8 (далее МБОУ ООШ №8) создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

Бракеражная комиссия образовательного учреждения в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами МБОУ ООШ № 8.

1. Общие положения.

1.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора МБОУ ООШ №8 в начале учебного года.

1.2. Состав комиссии - не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения.

1.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.4. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы до начала раздачи готовой пищи.

1.5. Выдача готовой продукции производится только после снятия пробы и записи в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» (форма 2 приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409-08) и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы **каждого блюда, а не рациона в целом**, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

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

2. Основные задачи деятельности бракеражной комиссии.

2.1. Предотвращение пищевых отравлений.

- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.4. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке учреждения.
- 2.5. Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.
- 2.6. Обеспечение пищеблока школы качественными продуктами питания, имеющими сертификат качества.

3. Основные направления деятельности комиссии:

Осуществление контроля:

- 3.1. За целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
- 3.2. За соответствием рационов питания утвержденному меню;
- 3.3. За качеством готовой продукции;
- 3.4. За санитарным состоянием пищеблока, обеденного зала;
- 3.5. За выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
- 3.6. За организацией приема пищи обучающимися;
- 3.7. За соблюдением графика работы столовой.

4. Методика проведения органолептической оценки качества продукции.

Органолептическая оценка качества продукции общественного питания проводится в соответствии с ГОСТ Р 53104-2008 «Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»

- 4.1. Метод органолептической оценки предназначен для объективного контроля качества продукции и заключается в прямой рейтинговой оценке качества образцов продукции.
 - 4.1.1. Внешний вид: органолептическая характеристика, отражающая общее зрительное впечатление или совокупность видимых параметров продукции общественного питания и включающая в себя такие показатели как цвет, форма, прозрачность, блеск, вид на разрезе и др. Осмотр лучше проводить при дневном свете.
 - 4.1.2. Консистенция: совокупность реологических (связанных со степенью густоты и вязкости) характеристик продукции общественного питания, воспринимаемых механическими и тактильными рецепторами.
 - 4.1.3. Запах: органолептическая характеристика, воспринимаемая органом обоняния при вдыхании летучих ароматических компонентов продукции общественного питания.
 - 4.1.4. Вкус: органолептическая характеристика, отражающая ощущения, возникающие в результате взаимодействия различных веществ на вкусовые рецепторы.
- 4.2. При органолептической оценке большого ассортимента образцов продукции необходимо учитывать, что в первую очередь пробуют блюда (изделия), обладающие слабовыраженными органолептическими характеристиками (например, крупяные супы), далее оценивают продукцию

с более интенсивными свойствами, а сладкое блюда оценивают последними. Оценка каждого образца осуществляется с сохранением порядка представления без возврата к ранее опробованным образцам.

4.3. При органолептической оценке температура продукции общественного питания должна соответствовать температуре блюда (изделия) при их реализации.

4.4. Органолептическая оценка супов.

Для отбора пробы заправочных супов (щи, борщи, рассольники и др.) содержимое емкости (кастрюли) осторожно, но тщательно перемешивают и отливают в тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценка супов проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой (например, наличие лука, петрушки и т.д.). Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Наконец, пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой.

Основными показателями качества прозрачных супов являются прозрачность, концентрированный вкус, обусловленный наличием экстрактивных веществ (для мясных и рыбных бульонов) и запах.

4.5. Органолептическая оценка соусов.

При органолептической оценке соусов определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.), правильность формы нарезки, консистенцию наполнителей, а также запах и вкус.

4.6. Органолептическая оценка вторых, холодных и сладких блюд (изделий).

Блюда и изделия с плотной консистенцией после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

4.7. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей.

При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом. 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 масла.

4.8. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из круп и макаронных изделий.

При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из круп и макаронных изделий их тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличием комков. У макаронных изделий обращают внимание на их консистенцию, разваренность и слипаемость. Макароны, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не

склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки.

4.9. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из рыбы.

При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры, правильность подготовки полуфабрикатов (нарезки, панировки), консистенцию, запах и вкус изделий.

4.10. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из мяса птицы.

У мясных полуфабрикатов, изделий и блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия, правильность формы нарезки. Затем проверяют степень готовности согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда.

Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все его составные части (основное изделие, соус, гарнир), а затем пробуют блюдо в целом.

4.11. Органолептическая оценка холодных блюд, полуфабрикатов салатов и закусок.

При оценке холодных блюд, полуфабрикатов салатов и закусок особое внимание обращают на внешний вид блюда, правильность формы нарезки основных продуктов, их консистенцию.

4.12. Органолептическая оценка мучных кулинарных полуфабрикатов и изделий.

При оценке мучных кулинарных полуфабрикатов и изделий исследуют их внешний вид (характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, пирожков и т.д., форму изделия), обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша (его сочность, степень готовности, состав), а затем оценивают запах и вкус.

5. Критерии оценки качества блюд

5.1. **Оценка 5 баллов** соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

5.2. **Оценка 4 балла** соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с незначительными или легкоустраняемыми недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) и т.д.

5.3. **Оценка 3 балла** - соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т.д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку, 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

5.4. **Оценка 2 балла** - соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т.д. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

6. Расчет оценки качества продукции

Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.