

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №188 с углубленным изучением мировой
художественной культуры Красногвардейского района Санкт-Петербурга
имени героя Советского Союза Л.Г. Белоусова

«Принято»:
Общим собранием работников
ГБОУ школы №188
Протокол № 4
от 30.08.2021

С учетом мнения
Совета родителей
Протокол № 5
от 30.08.2021



«Утверждаю»
Директор ГБОУ школы
№188
(И.Б. Ежкова)

Приказ №365 от 30.08.2021

**Положение
о бракеражной комиссии ГБОУ СОШ № 188**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее – Комиссия) Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 188 с углубленным изучением мировой художественной культуры Красногвардейского района Санкт-Петербурга имени героя Советского Союза Л.Г. Белоусова (далее - Школа, образовательное учреждение) разработано на основе действующих санитарных норм и правил, действующего законодательства Российской Федерации и определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности указанной Комиссии.

1.2. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из работников Школы и привлекаемых специалистов организации, осуществляющей организацию питания.

1.3. Комиссия создается в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Школе.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется действующими санитарными (санитарно-эпидемиологическими) правилами, санитарными нормами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами Школы.

2. Основные цели и задачи

2.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготовленные на пищеблоке Школы, подлежат обязательной оценке (бракеражу) по мере их изготовления.

2.2. Бракераж пищи проводится до начала реализации вновь приготовленной партии.

2.3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий проводит комиссия в составе трех человек (медицинский работник, работник организации, осуществляющей организацию питания (далее - заведующий производством), и представитель администрации Школы.

2.4. Оценка качества продукции заносится в контрольный журнал «Бракераж готовой кулинарной продукции» до начала ее реализации. При оценке продукции ниже 3-х баллов, Комиссия обязана снять изделия с реализации и направить их на доработку или уничтожить.

2.5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Бракеражный журнал хранится у заведующего производством, при его отсутствии – у медицинского работника.

2.6. За качество пищи несут ответственность члены Комиссии.

3. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

3.1. Комиссия утверждается приказом директора Школы в составе:

- медицинский работник
- заведующий производством
- представитель администрации Школы.

4. Порядок работы комиссии

4.1. Методика органолептической оценки:

4.1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр предпочтительнее проводить при дневном свете. Оценивают: цвет, консистенцию, правильность нарезки составляющих блюд, форму изделий.

4.1.2. Определение запаха пищи. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, фруктовый и т.д.

4.1.3. Вкус и запах пищи следует устанавливать при характерной для нее температуре.

4.1.4. При снятии пробы необходимо выполнить правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков порчи (по внешнему виду и запаху).

4.2. Органолептическая оценка первых блюд

4.2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отвечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологического процесса. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличия посторонних примесей и загрязненности.

4.2.2. При оценке внешнего вида первых блюд проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение их в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных).

4.2.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготовленных из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

4.2.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

4.2.5. 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.

4.2.6. Не разрешаются супы с привкусом сырой и пригорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, крошками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

4.3. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

4.3.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг

от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней некачественных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.3.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.3.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид и цвет. Так, если картофельное пюре жидкое и имеет синеватый оттенок, необходимо обратить внимание на качество сырого картофеля, процент отходов, закладку и выход, на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо не допускается к реализации.

4.3.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой их 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.

4.3.7. 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. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный, слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

4.4. Критерии оценки качества блюд

4.4.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий проводится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

4.4.2. Оценка «отлично» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией; ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

4.4.3. Оценка «хорошо» – незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить; ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.

4.4.4. Оценка «удовлетворительно» – нарушения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить; ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

4.4.5. Оценка «неудовлетворительно» (брак) – нарушения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда. Блюдо имеет следующие недостатки: посторонний, несвойственный вкус и запах, резко пересоленное, резко кислое, горькое, недоваренное, недожаренные, подгорелое, утратившие свою форму, имеющее несвойственную консистенцию или другие признаки.

4.4.6. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы. Оформляются подписями лиц, осуществляющих проверку продукции.

4.4.7. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. 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.

4.4.8. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная членами бракеражной комиссии, обсуждается на совещании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, который доводится до руководителя образовательного учреждения, руководителя организации, осуществляющей организацию питания. 4.4.9. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой данного анализа.

4.4.10. Для определения веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, каш, гарниров и других не штучных блюд, и изделий – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

5. Прочие положения

5.1. Положение, а также вносимые в него изменения и дополнения утверждаются руководителем предприятия и вступают в силу после их утверждения.