

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 311 с углубленным изучением физики
Фрунзенского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
Образовательного учреждения
Протокол № 3 от 29.03.2021

УЧТЕНО

Мотивированное мнение
Совета родителей (законных
представителей) несовершеннолетних
обучающихся
ГБОУ СОШ № 311
Фрунзенского района Санкт-Петербурга
Протокол № 4 от 23.03.2021

УЧТЕНО

Мотивированное мнение
Совета обучающихся
ГБОУ СОШ № 311
Фрунзенского района Санкт-Петербурга
Протокол № 4 от 29.03.2021

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ СОШ № 311
Фрунзенского района Санкт-Петербурга
В.Л. Виноградова
Приказ от 29.03.2021 № 29/4

**Положение о бракеражной комиссии государственного бюджетного
образовательного учреждения государственной общеобразовательной школы № 311**

1. Общие положения

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 2.3/2.4.3590-20, сборниками рецептов, технологическими картами, данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты и благополучия человека от 27 февраля 2007г № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях», Стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных образовательных организаций Санкт-Петербурга от 30.12.2020.

2. Основные задачи

- 2.1 Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.2 Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.3 Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.4 Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.

3. Содержание и формы работы

- 3.1 Бракеражная комиссия в полном составе работает по утвержденному графику, в другое время бракераж готовой продукции проводится медицинским работником учреждения.
- 3.2 Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.
- 3.3 Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.
- 3.4 Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 3.5 Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 3.6 Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.
- 3.7 Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии и медицинским работником.
- 3.8 Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

4. Управление и структура

- 4.1 В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и ответственный по питанию образовательного учреждения.
- 4.2 Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. (приложение)

5. Документация бракеражной комиссии

5.1 Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал устного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

5.2 В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

5.3 Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у калькулятора.

Приложение

1. Методика органолептической оценки пищи

1.1 Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном освещении. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

1.2 Затем определяют запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается как: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

1.4 При снятии пробы необходимо выполнить некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не производится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной отравления.

2. Органолептическая оценка первых блюд

2.1 Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в термосе и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Например, буровато – коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

2.2 При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей и других продуктов). Целесообразно сравнивать набор корневого и овощей, увиденных при просмотре плотной части первого блюда, с рецептурой по раскладке.

2.3 При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный характер и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

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.

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 в начале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

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

3. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

3.3 При наличии крупяных и 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 необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню раскладке, что позволяет выявить недовложение.

3.4 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.

3.5 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.

3.6 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, с частичками обгоревшего лука имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно её усвоение.

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 привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

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