

Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение
«Полилингвальная многопрофильная школа-интернат»
городского округа город Нефтекамск Республики Башкортостан

СОГЛАСОВАНО
Педагогическим советом
МОАУ «Полилингвальная
многопрофильная школа-интернат»
Протокол от «12» марта 2021 г. № 1

УТВЕРЖДАЮ
Директор МОАУ «Полилингвальная
многопрофильная школа-интернат»
И.Р. Муртазин
Приказ от «12» марта 2021 г. № 28



**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
АВТОНОМНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ПОЛИЛИНГВАЛЬНАЯ МНОГОПРОФИЛЬНАЯ
ШКОЛА-ИНТЕРНАТ»
ГОРОДСКОГО ОКРУГА ГОРОД НЕФТЕКАМСК
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН**

Нефтекамск – 2021 г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в МОАУ «Полилингвальная многопрофильная школа-интернат».

Бракеражная комиссия создается приказом директора МОАУ «Полилингвальная многопрофильная школа-интернат» на начало учебного года.

В состав бракеражной комиссии школы включаются:

- директор школы;
- ответственный за организацию горячего питания (диспетчер по питанию);
- фельдшер;
- представители родительской общественности;
- заведующий столовой.

Бракеражная комиссия состоит из нечетного количества членов.

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража необходимо руководствоваться требованиями к полуфабрикатам, готовым блюдам и кулинарным изделиям. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд обучающимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

1.3. В своей деятельности Бракеражная комиссия руководствуется следующими нормативными документами:

Федеральным законом №237-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.43648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарных правил СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Федеральным законом №29-ФЗ от 2 января 2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, а также Уставом общеобразовательной организации и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих, образовательную деятельность.

1.4. Бракеражным журналом обеспечивает организатор питания. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью, хранится у заведующего столовой. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращается внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция и др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой

проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, фельдшер, заведующий столовой и повара, приготовляющие продукцию.

2. Методика органолептической оценки пищи

2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

2.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый.

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

3. Органолептическая оценка первых блюд.

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечается 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.

3.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяется форма нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей, и других продуктов).

3.3. При органолептической оценке обращается 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.

3.4. При определении вкуса и запаха отмечается, 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.

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

4. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

4.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяемым от костей.

4.3. 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 (жидкая, вязкая, рассыпчатая), что позволяет выявить недовложение.

4.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после тепловой обработки.

4.5. При оценке овощных гарниров обращается внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет.

4.6, Консистенция соусов определяется путем сливания их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Обязательно обращается внимание на цвет соуса. Если в него входят томат или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус.

4.7. Блюда из рыбы должны быть мягкими, сочными, не крошащимися, сохраняющими форму нарезки.

4.8. Блюда из мяса:

Изделия из котлетной массы (котлеты, биточки, шницели). Толщина котлет 1,2-2 см., форма овальноприплюснутая с одним заостренным концом, биточки круглые, приплюснутые, толщина 1-2см; шницели овальные, толщина 1-1,5см. Поверхность ровная, без трещин разрывов, панировка равномерная. Вид на разрезе - однородная консистенция, без отдельных кусочков мяса, хлеба и сухожилий, не допускается красно-розовый оттенок. Изделия сочные, мягкие. Отклонения в массе отдельных изделий допускается + 5 0/0 , но отклонений в массе 10 штук не должно быть.

Тушеное мясо легко разжевывается, сочное. Куски мяса должны быть нарезаны поперек волокон на ровные кусочки.

5. Органолептическая оценка третьих блюд.

5.1 Кисели имеют однородную консистенцию, по густоте напоминают сметану или сливки. Поверхность их должна быть без пленки. Вкус киселей сладкий; привкус, запах, цвет соответствуют тем фруктам и ягодам, из которых они приготовлены. В киселях средней густоты и жидких не допускается тягучесть, присутствие крахмальных комков.

5.2. Компоты состоят из сиропа и фруктов. Сироп прозрачный, от желтоватого до светло-коричневого цвета. Фрукты (целые или нарезанные) не переварены, сохранили свою форму. Вкус компотов сладкий с кисловатым привкусом, запахом фруктов и ягод, из которых они приготовлены. При подаче фруктов должны занимать ¹/₄ объема посуды.

5.3. Чай не должен содержать чаинок. Аромат и вкус напитка характерный для сорта чая, прозрачный, цвет коричневый, сладкий.

6. Органолептические показатели мучных изделий.

Готовые изделия из любого теста должны быть правильной формы, с ровной верхней коркой, плотно прилегающей к мякишу. Трещины на поверхности недопустимы. Цвет изделий - от золотисто-желтого до светло-коричневого. Мякиш изделий должен быть хорошо пропеченным, эластичным, равномерно пористым, без пустот. Вкус и запах должны соответствовать виду изделия и его составу. Не допускается привкус горечи, излишняя кислотность, соленость.

7. Критерии оценки качества блюд.

7.1. Критерии оценки блюд устанавливаются следующие:

«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.

7.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

Пронумеровано, прошнуровано, скреплено печатью 5 (пять) листа(ов).
Директор Муниципального автономного общеобразовательного учреждения
«Полилингвальная многопрофильная школа-интернат»
городского округа город Нефтекамск Республики Башкортостан
_____ И.Р. Мургазин

