

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
профессионального образования
«ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА»
(ВГУЭС)**

Утверждаю

Директор НОШДС «Восточная школа»

С.О. Дутко

Принято на заседании
педагогического совета

«__» _____ 2013 г.

Протокол № _____

**ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ
НАЧАЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА-ДЕТСКИЙ САД
«ВОСТОЧНАЯ ШКОЛА»
11406-2013**

г.Владивосток

2013 год

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии Начальной общеобразовательной школы-детского сада «Восточная школа» (далее НОШДС) является документом, отражающим рациональное установление и разграничение прав, полномочий, обязанностей и ответственности членов бракеражной комиссии НОШДС.

1.2. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.3. Бракеражная комиссия создается распоряжением директора НОШДС в начале учебного года.

1.4. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за качеством готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.5. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

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

1.7. Бракеражную комиссию возглавляет директор или заместитель директора НОШДС

1.8. В состав бракеражной комиссии входит:

1.8.1. ответственный за организацию питания;

1.8.2. медицинская сестра или врач;

1.8.3. заведующая столовой;

1.8.4. представитель администрации НОШДС.

2. Нормативные документы

Деятельность бракеражной комиссии НОШДС регламентируют следующие нормативные документы:

2.1. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;

2.2. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».

3. Цели бракеражной комиссии в НОШДС

Бракеражная комиссия в НОШДС создается для следующих *целей*:

- 3.1. оценки органолептических свойств приготовленной пищи;
- 3.2. контроля за полнотой вложения продуктов в котел;
- 3.3. предотвращения пищевых отравлений;
- 3.4. предотвращения желудочно-кишечных заболеваний;
- 3.5. контроля за соблюдением технологии приготовления пищи;
- 3.6. обеспечения санитарии и гигиены на пищеблоке;
- 3.7. контроля за организацией сбалансированного безопасного питания.

4. Основные задачи бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия оказывает содействие администрации НОШДС в организации питания обучающихся.

4.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за:

- 4.2.1. целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
- 4.2.2. соответствием рационов питания утвержденному меню;
- 4.2.3. качеством готовой продукции;
- 4.2.4. санитарным состоянием пищеблока;
- 4.2.5. выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
- 4.2.6. организацией приема пищи обучающимися;
- 4.2.7. соблюдением графика работы столовой.

4.3. Бракеражная комиссия проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

4.4. Бракеражная комиссия организует и проводит опрос обучающихся и законных представителей обучающихся и воспитанников НОШДС по ассортименту и качеству отпускаемой продукции, представляет полученную информацию администрации НОШДС, вносит администрации НОШДС предложения по улучшению обслуживания обучающихся и воспитанников, оказывает содействие администрации НОШДС в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

4.5. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

4.6. Заседания комиссии проводятся не реже 1 раза в учебную четверть, оформляются протоколом и доводятся до сведения администрации НОШДС.

5. Оценка организации питания в НОШДС

5.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно 4 раза в день приходит в помещение пищеблока для снятия бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

5.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца. 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.

5.3. Методика органолептической оценки пищи.

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

5.3.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

5.3.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

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

5.4. Органолептическая оценка первых блюд.

5.4.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

5.4.2. 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).

- 5.4.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.
- 5.4.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.
- 5.4.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не имеет 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.
- 5.4.6. Блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др. к раздаче не допускаются.

5.5. Органолептическая оценка вторых блюд.

- 5.5.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
- 5.5.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 5.5.3. 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 необрушенных зерен, посторонних примесей, комков.
- 5.5.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.
- 5.5.5. 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 выяснить качество исходного картофеля, процент отхода, закладку и выход, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира.

5.5.6. 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 имеет горьковато-неприятный вкус.

5.5.7. 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 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.

5.6. . Критерии оценки качества блюд

5.6.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

5.6.2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

5.6.3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

5.6.4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

5.7. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях бракеражной комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

5.8. Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации НОШДС.

5.9. Блюда и кулинарные изделия, имеющие следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия не допускаются к раздаче. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив записи «К раздаче не допускаю».

5.10. Оценка «неудовлетворительно» хотя бы одного из показателей означает, что дальнейшая оценка блюда не производится, поскольку изделие сразу же бракуется и

снимается с раздачи. Данное блюдо могут направить на доработку или переработку. После дополнительного обследования бракеражной комиссией блюдо может быть уничтожено. Ликвидации так же подлежит блюдо, срок годности которого истек. Эта продукция признается некачественной и опасной.

5.11. Оценка «неудовлетворительно» означает возникновение бракованной продукции. Если причина такого решения бракеражной комиссии - вина работника, то последний покрывает возникшие расходы, либо эти затраты включаются в состав соответствующих расходов. Ответственность за качество пищи несут ответственный заведующий производством и повара.

