

Положение о бракеражной комиссии ГБНОУ «СПБ ГДТЮ»

1. Общие положения

1.1. Положение о бракеражной комиссии ГБНОУ «СПБ ГДТЮ» (далее – Положение) разработано в целях усиления контроля за качеством питания учащихся Аничкова лицея и является нормативным локальным актом.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется следующими нормативно-правовыми документами:

- Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. СанПиН 2.4.5.2409-08.
- Закон Санкт-Петербурга от 22.11.2011 №728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга».
- Закон Санкт-Петербурга от 27.12.2013 № 767-138 «О внесении изменений в Закон Санкт-Петербурга «Социальный кодекс Санкт-Петербурга».
- Методика органолептической оценки пищи, сборники рецептов, технологические карты.
- Положение о бракеражной комиссии ГБНОУ «СПБ ГДТЮ»

1.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, используемой для обеспечения горячим питанием обучающихся Аничкова лицея.

2. Состав бракеражной комиссии

В состав бракеражной комиссии входят:

- директор школы;
- ответственный за организацию питания;
- представитель профсоюзной организации Аничкова лицея;
- медицинский работник;
- представитель пищеблока;

3. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия ГБНОУ «СПБ ГДТЮ»:

- следит за правильностью составления меню;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, и сырых продуктов, т. е. определяет цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д. в соответствии с Методикой органолептической оценки пищи, руководствуясь критериями оценки качества блюд (Приложение 1)
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
- своевременно заносит результаты бракеража в журнал

4. Требования к ведению документации.

Бракеражная комиссия регистрирует результаты своей деятельности в бракеражных журналах, которых должно быть два- для бракеража сырых продуктов и для бракеража готовых блюд. Каждый журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранятся бракеражные журналы на кухне. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, члены бракеражной комиссии и повар, приготавливающий продукцию.

5. Срок полномочий комиссии

Бракеражная комиссия создается приказом генерального директора до начала учебного года и осуществляет свою деятельность в течение учебного года.

Изменения в состав бракеражной комиссии могут быть внесены на основании приказа генерального директора.

Методика органолептической оценки пищи

Методика органолептической оценки пищи разработана в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования":

- Приложение 2. Рекомендуемая форма составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд
- Приложение 3. Рекомендуемая масса порций блюд (в граммах) для обучающихся различного возраста
- Приложение 4. Потребность в пищевых веществах и энергии для различных групп обучающихся общеобразовательных учреждений и учреждений начального и среднего профессионального образования
- Приложение 5. Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)
- Приложение 6. Таблица замены продуктов по белкам и углеводам
- Приложение 7. Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений
- Приложение 8. Рекомендуемые наборы пищевых продуктов для обучающихся общеобразовательных учреждений и учреждений начального и среднего профессионального образования
- Приложение 9. Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся

Внешний осмотр. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете или достаточном искусственном освещении. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

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

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

Факторы, влияющие на органолептическую оценку:

1. температура воздуха пищеблока (оптимальная – 20 градусов, при повышении температуры снижается чувствительность к восприятию горького и кислого, при понижении температуры – соленого);
2. температура поверхности языка (рецепторы вкуса снижают порог чувствительности при понижении температуры ниже 0 градусов и повышении свыше 45);
3. освещение пищеблока (освещение должно быть естественным, чтобы исключить изменение натурального цвета пищи);
4. наличие посторонних запахов (посторонних запахов быть не должно, т. к. это может повлиять на правильную оценку качества продуктов).

Правила предосторожности, которые необходимо выполнять при снятии пробы:

- ✓ из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются 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.

Органолептическая оценка первых блюд

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

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

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 вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

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

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, недосолености, 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.

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

Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

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, что позволяет выявить недовложение.

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.

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 несоответствии рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

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. У плохо приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

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. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный

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

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 на раздаче.

Критерии оценки качества блюд

«Удовлетворительно» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

«Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, в этом случае требуется замена блюда. В этом случае председатель бракеражной комиссии составляет акт, о котором обязательно докладывают руководителю Учреждения. Также с этим актом знакомят работника, по вине которого допущена ошибка. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и административной ответственности.

Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии, только после этого поступают на раздачу.

Оценка **«неудовлетворительно»**, данная бракеражной комиссией, обсуждается на заседании Совета по питанию, совещаниях при директоре и на Малом педагогическом совете Аничкова лица, Сведения о работе бракеражной комиссии доводятся до родителей (законных представителей) обучающихся на родительских собраниях один раз в год в рамках отчета Совета по питанию.