

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования № 2 имени Героя Советского Союза
Олега Петровича Матвеева»
(МБОУ ЦО №2)

ПРИНЯТО

Протокол заседания
Педагогического совета
МБОУ ЦО №2
от 30.08.2017 г н/л

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ ЦО №2

О.Л. Гольдарб

Приказ

01.08.2017 № 365-п

Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения

- 1.1. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами.

2. Основные задачи

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.2. Контроль над соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.3. Обеспечение санитарии и гигиены в помещении пищеблока.
- 2.4. Проведение органолептической оценки готовой пищи.
- 2.5. Организация полноценного питания.
- 2.6. Контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке.
- 2.7. Контроль пригодности складских и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения.
- 2.8. Контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.
- 2.9. Проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
- 2.10. Проверка закладки основных продуктов и выхода блюд.

3. Содержание и формы работы

- 3.1. Ежедневно за 10 минут до начала раздачи готовой пищи бракеражная комиссия в полном составе осуществляет оценку органолептических показателей и качества блюд (бракеражную пробу).

- 3.2. До снятия пробы бракеражная комиссия знакомится с утвержденным в установленном порядке меню-раскладкой, в котором должны быть проставлены дата, количество принимающих пищу, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов.
- 3.3. Бракераж проводится в присутствии повара.
- 3.4. Бракеражная комиссия оценивает соответствие первичной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям технологических документов (технологических карт, сборников рецептур, технологических инструкций), правильность ведения технологического процесса, проверяет на раздаче условия хранения блюд и изделий, температуру их подачи (отпуска), определяет фактический вес штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, вносит предложения об улучшении вкуса блюд.
- 3.5. Бракеражная проба производится из общего котла после тщательного перемешивания в нем пищи. Для исследования пища берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюд, по которым можно судить о соблюдении технологии приготовления. Необходимо обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
- 3.6. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т. п.), затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.
- 3.7. Результат бракеража регистрируется в журнале контроля за качеством готовой пищи (бракеражный). Журнал должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и храниться у медицинской сестры.
- 3.8. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 3.9. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией, заносятся в бракеражный журнал.
- 3.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.
- 3.11. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли (котла) на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т. п. взвешивается вся кастрюля (котел), содержащая готовое блюдо, и после вычета массы тары делится на количество выписанных порций. Проверка порционных вторых блюд производится путем взвешивания порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускается отклонение +3 % от нормы выхода).

4. Критерии оценки качества блюд

- 4.1. Оценка качества продукции осуществляется по четырех балльной системе по каждому из показателей – внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция.
- 4.2. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность).
- 4.3. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.
- 4.4. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.
- 4.5. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).
- 4.6. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим 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. Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

5. Управление и структура

- 5.1. В состав бракеражной комиссии входят члены Совета по питанию согласно приказа МБОУ ЦО №2.