

Утверждаю.
Директор
МБОУ «Средняя школа № 7»
Т.В. Кузнецова
приказ от 31.08.2015г. № 06-02/51



Положение о бракеражной комиссии

Термины и определения

Бракераж – процесс принятия решения о соответствии внешнего вида и вкусовых качеств продукции путем снятия пробы.

Бракеражная комиссия – уполномоченная группа работников, проводящая контроль качества выпускаемой продукции внутри предприятия (учреждения, организации.)

Бракеражный журнал – журнал, в котором отмечаются все проверенные блюда и каждому ставится оценка.

Органолептическая оценка – обобщенный результат оценки качества товара (продукции), выполненный с помощью чувств человека.

Приемочный контроль – оценка и принятие решений о пригодности продукции к реализации.

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется:

- приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях» от 27.02.2007г. за № 54;

- Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. – СанПиН 2.4.5.2409-08;

- Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.- СанПиН 2.3.6.1079-01;

- Санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» - СП 1.1.1058-01;

- настоящим Положением

1.3. Бракеражная комиссия работает в рамках производственного контроля.

Решения бракеражной комиссии, утвержденные директором школы, являются обязательными для исполнения всеми работниками, имеющими отношение к организации питания воспитанников.

1.4. Изменения и дополнения в настоящее Положение о Бракеражной комиссии вносятся ее членами и утверждаются директором школы.

1.5 Срок действия Положения о Бракеражной комиссии не ограничен и действует до принятия нового.

2. Цель и задачи

2.1. Целью работы Бракеражной комиссии является организация сбалансированного и безопасного питания воспитанников в соответствии с предъявляемыми санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.2. Для достижения поставленной цели Бракеражная комиссия решает следующую задачу:

- проведение приемочного контроля готовой продукции.

3. Порядок создания Бракеражной комиссии и её состав

3.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора по школе сроком на один учебный год.

3.2. В состав Бракеражной комиссии входят: медицинский работник, замдиректора по УВР начальной школы, замдиректора по ВР, завпроизводством школьной столовой. В необходимых случаях в состав Бракеражной комиссии могут быть включены другие работники школы, приглашенные специалисты, а также родители (законные представители).

3.3. Бракеражная комиссия работает по плану, утвержденному директором школы

4. Полномочия, права и обязанности

4.1. Бракеражная комиссия осуществляет органолептическую оценку готовой продукции и дает разрешение на ее выдачу к реализации и (или) запрет на выдачу.

4.2. Бракеражная комиссия проводит контроль наличия суточных проб, правильность их формирования и хранения.

4.3. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любой момент рабочего дня проводить контрольные действия;
- не допускать к выдаче забракованную готовую продукцию;
- составлять акты реализации лишних порций;
- вносить предложения директора школы по вопросам организации питания учащихся.

4.4. Бракеражная комиссия обязана:

- проводить органолептическую оценку продукции в соответствии с п. 5 Положения о бракеражной комиссии;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования при снятии проб;
- лица, проводящие бракераж сырой и готовой продукции должны знать свойства продуктов, и кулинарных изделий;
- вести необходимую документацию.

5. Порядок работы

5.1. Перед проведением бракеража готовой продукции члены комиссии должны ознакомиться с меню, рецептурой блюд и изделий, качество которых оценивается, а также показателями их качества, установленные нормативными документами.

Для проведения бракеража в распоряжении комиссии должны быть весы, ножи, поварская игла, черпак, термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов у каждого члена комиссии, кроме того, две ложки, вилка, нож, тарелка, стакан с холодной водой, блокнот и карандаш.

Перед началом работы члены комиссии обязаны надеть специальную одежду, вымыть руки с мылом, тщательно ополоснуть их и насухо вытереть индивидуальным или бумажным полотенцем.

Проба готовой продукции снимается за 15-20, максимум за 30 минут, до раздачи пищи.

5.2. Оценка готовых блюд (изделий)

Качество готовых блюд оценивается органолептическим методом (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция). В зависимости от этих показателей, даются оценки изделиям: 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно», 2 «неудовлетворительно» (брак).

Отличную оценку получает блюдо (изделие), которое приготовлено в соответствии с рецептурой и технологией производства и по органолептическим показателям отвечает продукту высокого качества.

Хорошая оценка допускает незначительные отклонения от установленных требований. Например, для салатов допустимы незначительные отклонения от цвета, запаха, вкуса, менее упругая консистенция; для первых блюд – менее характерный цвет жидкой части, наличие бесцветного или слабо окрашенного жира, правильная, но недостаточно равномерная нарезка овощей, характерный, но слабо выраженный запах, недостаточно выраженный вкус, слегка переваренные, но сохранившие форму овощи, слегка недосоленный бульон; для вторых блюд – незначительные отклонения от цвета, частично нарушенная форма нарезки, менее сочная, чем требуется консистенция, слабо выраженный запах.

Удовлетворительная оценка блюда (изделия) указывает на незначительные нарушения технологии приготовления, но допускающие его реализацию без переработки. Например, для салатов – наличие слабого или чрезмерного запаха специй, крупная или неравномерная нарезка, водянистая консистенция овощей, наличие помятых овощей, жидкости, несоблюдение соотношения компонентов, подсыхание поверхности; для первых блюд – наличие мутного жира, редкие блестки жира на поверхности молочных супов, переваренная крупа, макароны; для вторых блюд – бледный цвет корочки или коричневая подсохшая поверхность, слегка подгоревшее блюдо, незначительная деформация овощей, жестковатая консистенция, излишне выраженный запах, легкий недосол, нарушенная форма изделий, неоднородный соус, несоблюдение соотношения компонентов.

Неудовлетворительной оценки заслуживает блюдо, если обнаружены дефекты, не допускающие его реализации. Например, для салатов отмечается сильное изменение цвета, непривлекательный внешний вид, мягкие увядшие овощи, отсутствие аромата заправки; для первых блюд – мутный, серый или бесцветный без блесков жира бульон в супах, плохо очищенный картофель, недоваренные овощи, крупы, запах пареных или сильно переваренных овощей, соленый вкус, привкус сырой крупы, непассерованной муки, чрезмерная кислотность капусты; для вторых блюд – сильно измененный цвет поверхности, изделия деформированы, неоднородная консистенция каш, посторонний запах, несладкий, несолёный или сильно пересоленный вкус, отстающая корочка, пересушенность или переувлажненность, на поверхности значительные трещины.

Если при органолептической оценке блюда (изделия) хотя бы один из показателей оценивается неудовлетворительно, блюдо бракуется и снимается с реализации. Если блюдо не доведено до готовности, бракеражная комиссия задерживает его выдачу на время, необходимое для доготовки.

Оценка блюда (изделию), полученная при бракераже, вносится в Бракеражный журнал. Забракованное блюдо не допускается к выдаче, и в Бракеражный журнал вносится запись «к выдаче не допускается». Члены Бракеражной комиссии ставят свои подписи напротив выставленной оценки под записью.

5.3. Методика проведения органолептической оценки пищи

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяется внешний вид пищи, ее цвет, затем определяется запах пищи и вкус.

5.3.1. Первые блюда.

Для органолептической оценки блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве в тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, 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.

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

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 отслаивающейся жидкости на его поверхности.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, не свойственной свежему приготовленному блюду, кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую его часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

Не должны разрешаться к выдаче блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

5.3.2. Вторые блюда

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

При внешнем осмотре обращают внимание на характер нарезки кусков мяса (поперек или вдоль волокон), цвет поверхности, наличие поджаристой корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя панировки. В изделиях из мяса и рыбы цвет определяется как поверхности, так и в разрезе, что позволяет выявить в нарушении технологии приготовления блюда. Так, заветренная поверхность отваренных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона, розовато-красный цвет на разрезе котлет говорит о недостаточной прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного мяса.

Важным показателем, дающим представление о степени готовности блюда, является консистенция блюда (например, мажущаяся консистенция изделий из рубленого мяса указывает на

добавление в фарш избыточного количества хлеба). Степень готовности и консистенция мясopодуктов, птицы и рыбы определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой, которые должны легко входить в толщу готового продукта. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки. Мясо птицы должно быть мягким и легко отделяться от костей.

При наличии крупяных и мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Кашу распределяют тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. 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 обжарки.

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

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус, с частичками обгоревшей муки, имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус.

6. Документация

6.1. Бракеражная комиссия ведет следующую документацию:

- Бракеражный журнал готовой продукции (приложение 1)
- акт проверки выхода одной порции блюда (приложение 2)

Приложение 1

к Положению о Бракеражной комиссии

Журнал бракеража готовой продукции

дата, час изготовления блюда	время проведения бракеража	наименование блюда, кулинарного изделия	результат органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	разрешение к реализации	подписи членов Бракеражной комиссии

Приложение 2

к Положению о Бракеражной комиссии

Приложение 3

А К Т

проверки выхода одной порции блюда

		норма в отдельности			или отклонение от нормы

Вывод _____

Члены бракеражной комиссии:

С актом ознакомлен _____ повар _____

дата

подпись

расшифровка подписи