Утверждаю

директор МБОУ СШ № 45

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.Н.Раклистова

приказ № 51-од

от «28» августа 2015 г.

****

**Положение о бракеражной комиссии**

**1. Общие положения.**

1.1. Бракеражная комиссия (далее – комиссия) создается для осуществления контроля за качеством питания в МБОУ СШ № 45 (далее – учреждение).

1.2. В состав комиссии входят медицинский работник, работник пищеблока и представитель учреждения, ответственный за организацию питания. Состав комиссии определяется на один учебный год приказом директора учреждения.

1.3. Комиссия в своей деятельности руководствуется настоящим положением, а также требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 и контрактом с субъектом предпринимательской деятельности по организации питания (далее – контракт).

1.4. Полномочия комиссии:

* осуществление контроля за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
* проверка на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
* осуществление контроля за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока, за организацией работы на пищеблоке;
* осуществление контроля за соблюдением меню;
* осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
* осуществление контроля за правильностью закладки продуктов, проверка выхода блюд;
* проведение органолептической оценки готовой пищи.

1.5. Комиссия проводит бракераж поступающих на пищеблок продуктов питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08. При бракераже продуктов питания, поступающих на пищеблок, осуществляется проверка соответствия поставляемых продуктов питания требованиям контракта и требованиям, регламентирующим качественные и иные характеристики продуктов питания, условия поставки и хранения. По результатам бракеража делается запись в Журнале бракеража продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок. В случае обнаружения недостатков или отсутствия необходимых документов, комиссия требует от субъекта предпринимательской деятельности замены продуктов питания.

1.6. Проверка готовой продукции осуществляется комиссией перед выдачей готовой пищи в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 и СП 2.3.6.1079-01 и требованиями контракта. Результат бракеража регистрируется в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд комиссия проводит по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых готовится пища). При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

**2. Порядок проведения бракеража.**

2.1. Для получения объективного результата готовые блюда и кулинарные изделия оцениваются по пятибалльной шкале с учетом органолептических показателей (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция):

«Отлично» - блюдо (изделие), приготовленное полностью в соответствии с рецептурой и технологией производства и соответствующее по органолептическим показателям требованиям нормативно-технических документов.

«Хорошо» - блюдо (изделие), имеющее незначительные отклонения от установленных требований (например, «не достаточно соленый вкус», «цвет незначительно отличающийся от типичного» и т.п.), не требующее доработки.

«Удовлетворительно» - блюдо (изделие) приготовлено с нарушением технологии, но может быть допущено к выдаче после устранения недостатков/доработки.

«Неудовлетворительно» - блюдо (изделие) имеет недостатки, которые невозможно устранить путем доработки, в том числе: посторонний, несвойственный вкус и запах; резко пересоленое, резко кислое, горькое, недоваренное, недожаренное, подгорелое, утратившее свою форму, имеющее несвойственную консистенцию и т.д., не разрешенное к выдаче.

2.2. Оценке подвергается каждая партия изготовляемой продукции, при этом указывается время изготовления блюда, его наименование, результаты органолептической оценки, включая оценку степени готовности.

2.3. Продукция промышленного производства в индивидуальной упаковке (йогурт, молоко, сок, творожок) в журнал бракеража готовой кулинарной продукции записывается, но не оценивается. Органолептическая оценка ее фиксируется в бракеражном журнале пищевых продуктов и продовольственного сырья при приемке.

2.4. Журнал «Бракеража готовой кулинарной продукции» заполняется после приготовления блюд до момента их раздачи. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью субъекта предпринимательской деятельности; хранится бракеражный журнал у заведующего производством.

2.5. Результаты контроля (оценки) пробы каждого блюда указываются в графе 4 «Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия» бракеражного журнала.

В графе 5 «Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия» ставится отметка «Разрешено», «Разрешено после устранения недостатков» или «не разрешено».

В графе 6 «Подписи членов бракеражной комиссии» должны быть подписи всех членов комиссии.

При наличии замечаний к качеству приготовленных блюд указываются конкретные недостатки: например, хорошо (слабосолёный), удовлетворительно (нарушена форма нарезки, картофель разварен).

2.6. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

2.7. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

**3. Методика органолептической оценки пищи.**

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

3.2. Затем определяется 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.

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

3.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: 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.

**4.** **Органолептическая оценка первых блюд.**

4.1. 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.

4.2. 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).

4.3. 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.

4.4. 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.

4.5. 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.

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

**5. Органолептическая оценка вторых блюд.**

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

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

5.3. 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.

5.4. Макаронные 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.

5.5. 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.

5.6. 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 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.

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. 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.