

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Гимназия №1 г.Малгобек имени Саида Чахкиева»

Рассмотрено и принято
в качестве локального правового акта
на заседании Педагогического совета
от «01» 09 2020 г.
Протокол № 2

Утверждаю:
А.М.Хамхеев
Директор ГБОУ «Гимназия №1
г.Малгобек им. С. Чахкиева»
Приказ № 01
от «09» 09 2020.



ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии в школе

I. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуются СанПиНом 2.4.5.2409-08, СанПиН -2.4.1.2660-10, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях».

II. Основные задачи

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.5. Организация полноценного питания.

III. Содержание и формы работы

3.1. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.
3.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

3.3. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.4. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.5. Оценка «Пища к раздаче допущена»дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена»дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

3.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии или медицинским работником.

3.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

IV. Управление и структура

4.2. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения.

4.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (приложение).

V. Документация бракеражной комиссии

5.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

5.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степень готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

5.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью учреждения.

5.4. Хранится бракеражный журнал у заведующего пищеблоком.

Справка о проведении бракеражной пробы пищи должна содержать следующую информацию:

1) Наименование и количество проверяемой пищи;

2) Код и номер бракеражной пробы;

3) Дата и время снятия бракеража;

4) Имя лица, проводившего бракераж;

5) Результаты органолептической оценки;

6) Степень готовности блюда;

7) Разрешение на реализацию блюда;

8) Печать заведующего пищеблоком.

1) Наименование и количество проверяемой пищи, а также количество и код бракеражной пробы.

2) Результаты органолептической оценки. Принимают во внимание цвет, форму, запах, консистенцию, вкус и текстуру. Нельзя оценивать пищу в руках, не имея специальных перчаток. Используют медицинские щипцы, изолированные от земли.

3) Для проверки микробиологических показателей пищи берут пробу в количестве 100 граммов. Проверяют ее на соответствие нормативам санитарных требований по виду пищи. Без специальных щипцов не это делать.

4) Для органолептической оценки и микробиологического анализа пищи берут пробу в количестве 100 граммов и пакет, подогревают пищу. Время подогрева пищи не должно превышать 10 минут. Учитывая то что в микробиологической пробе пищи может быть образованы признаки порчи пищи, то время подогрева не должно превышать 5 минут.

5) При проверке пищи в группе пищи в пакете пищи не используются перчатки, если есть опасение перенести пищу в руки, то это можно сделать в перчатках из нейлона.

6) Оформление протокола бракеража.

В бланк, предложенный в приложении, все данные расписываются руками. Бланк лучше всего писать ручкой.

7) Аббревиатуры должны быть начертаны, прочитаны и зачертаны дважды.

8) При выполнении кухнями, магазинами или предприятиями пищевой промышленности, в результате которых пища не может быть доставлена в бракеражную комиссию, результаты проверки пищевой продукции должны быть переданы в бракеражную комиссию по почте, телеграфу, факсу и т.д. Проверяющие пищевые продукты сдают криваньи, то есть, что проверяется пища, проверяется.

9) Вся проверенная пища, содержащаяся в приемнике, должна быть выбита из приемника другим путем, то есть высыпана в раковину или ведро или в мешок. Краска и краситель должны быть отмыты, фарфоровые изделия.

Приложение

1. Методика органолептической оценки пищи

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

1.2. 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, мятым, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

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

2. Органолептическая оценка первых блюд.

2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в кotle 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.

2.2. 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).

2.3. 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.

2.4. 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.

2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, не свойственной 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.

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

3. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

3.3. 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.

3.4. 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.

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Гимназия №1 г.Малгобек имени Саида Чахкиева»

3.5. 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 снимается с реализации.

3.6. 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. Плохо приготовленный соус, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

3.7. 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.

3.8. 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 потребителю. (ОСНОВАНИЕ: Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С – 112 от 20.02.02 г. Приложение к письму Министерства торговли РСФСР от 21 августа 1963 г. № 0848).

3.9. Определение в физико-химическом методе

При определении в физико-химическом методе взвешивают пробу из 100 граммов пищевого продукта, предварительно замороженного в течение 24 часов. Пробу измельчают вручную в мясорубке, предварительно очищенной от остатков пищевого продукта, и тщательно перемешивают. Затем пробу помещают в чистую и сухую емкость и взвешивают при помощи взвешивающих весов с точностью до 0,1 грамма. Тщательно зачищают чистой щёткой рабочую поверхность чистящего средства, а также рабочую поверхность взвешивающих весов.

После этого взвешивают пробу из 100 граммов пищевого продукта, предварительно замороженного в течение 24 часов.

При определении в физико-химическом методе взвешивают пробу из 100 граммов пищевого продукта, предварительно замороженного в течение 24 часов. Пробу измельчают вручную в мясорубке, предварительно очищенной от остатков пищевого продукта, и тщательно перемешивают. Затем пробу помещают в чистую и сухую емкость и взвешивают при помощи взвешивающих весов с точностью до 0,1 грамма. Тщательно зачищают чистой щёткой рабочую поверхность чистящего средства, а также рабочую поверхность взвешивающих весов.

После этого взвешивают пробу из 100 граммов пищевого продукта, предварительно замороженного в течение 24 часов.

3.10. Определение в микробиологическом методе

3.10. В каждой физико-химической пробе берут по 10 граммов пищевого продукта и добавляют к нему 10 граммов чистого кипятка, чтобы избежать обработки пищевого продукта.