

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
классическая гимназия №1 им. В.Г. Белинского**

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор _____ Э.К. Тер-Аракелян

« 01 » января 2014г.

Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регламентирует деятельность бракеражной комиссии, созданной в целях усиления контроля за качеством питания в образовательном учреждении.

1.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора, в начале учебного года, сроком на один год.

1.3. Бракеражная комиссия состоит из председателя и членов комиссии. В состав бракеражной комиссии входят: сотрудники образовательного учреждения, медицинский работник, представитель организации, оказывающей услугу питания в учреждении по договору.

1.4. Бракеражная комиссия руководствуется в своей деятельности действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами и нормативами, Уставом образовательного учреждения.

2. Полномочия бракеражной комиссии.

2.1. Члены бракеражной комиссии уполномочены:

- участвовать при приеме пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок учреждения;
- осуществлять контроль за исполнением требований санитарных норм к безопасности и качеству каждого вида пищевой продукции, поступающей на пищеблок, в т.ч. проверять наличие сопроводительной документации (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение и т.п.);
- следить за соблюдением правил и условий хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- осуществлять контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- следить за соответствием фактического (ежедневного) меню, утвержденного руководителем учреждения, примерному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Пензенской области;
- присутствовать при закладке продуктов питания для производства готовых блюд, осуществлять контроль за выходом готовых блюд;
- осуществлять контроль за производством готовых блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- осуществлять контроль за наличием контрольного блюда на линии раздачи и суточной пробы;
- контролировать на раздаче правильность хранения пищи, наличие необходимых компонентов для отпуска блюд, температуру отпуска блюд.
- проводить органолептическую оценку готовой пищи и регистрировать результаты в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с продажи, направить их на доработку или переработку.

Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован; хранится бракеражный журнал у заведующего столовой (шеф - повара).

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, заведующий столовой и повара, участвующие в приготовлении блюд.

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, запах.

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

3.3. 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.

3.4. Каждая группа и вид блюд (изделий) имеет специфические свойства и соответствующий им показатель. В пределах группы блюд при их оценке необходимо обращать особое внимание на наиболее характерные свойства.

Характеристика органолептических свойств основных групп блюд (изделий) приводится в Приложении к данному Положению.

4. Критерии оценки качества блюд.

4.1. Критерии оценки блюд устанавливаются следующие:

«Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

«Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;

«Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;

«Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

4.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

4.3. Оценка **"удовлетворительно"** и **"неудовлетворительно"**, данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к ответственности.

4.4. 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 обучающимися.

5. Оценка организации питания в образовательном учреждении.

5.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по четырехбалльной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

5.3. Администрация образовательного учреждения при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки.

5.4. Администрация образовательного учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

Характеристика органолептических свойств основных групп блюд (изделий).

Холодные блюда. В салатах и овощных закусках консистенция овощей характеризует степень их свежести, с которой связаны пищевая и биологическая ценность. Важны также цвет и внешний вид овощей, свидетельствующие о правильности хранения и технологической обработки. Измененный цвет овощей (с бурым оттенком) указывает на то, что измельченные овощи долго хранились открытыми на воздухе. По консистенции свежие сырые овощи должны быть упругими и сочными.

Супы. Основным показателем является вкус, определяемый концентрацией вкусовых веществ, которая достигается при использовании установленного количества основных продуктов, пряностей и приправ. В заправочных супах, в состав которых входит мучная пассировка, жидкая часть должна быть нерасслоившейся, слегка сгущенной, без комков заварившейся муки. В прозрачных супах основное значение имеют цвет бульона, его прозрачность и консистенция гарниров, продукты которых должны быть мягкими, но сохранившими форму.

Блюда из овощей. В блюдах вареные овощи должны иметь характерный для данного вида, лишь слегка измененный тепловой обработкой. Нарезка овощей независимо от формы должна быть равномерной, консистенция – мягкой, сочной.

Блюда (изделия) из круп. Рассыпчатые каши должны иметь набухшие, мягкие, но сохранившие форму и упругость, отделяющиеся зерна крупы. У вязкой каши зерна крупы должны быть полностью набухшими, хорошо разварившимися, слипающимися. В горячем виде такая каша держится на тарелке горкой, не расплываясь. Цвет и вкус каш соответствуют данному виду крупы. Изделия из круп (котлеты, биточки, запеканки) должны сохранять требуемую форму, иметь мягкую, сочную консистенцию, запах, свойственный входящим в их состав продуктам.

Блюда из мяса. Важным показателем качества блюд из мяса наряду со вкусом и запахом, влияющими на другие свойства, в общей оценке является консистенция. По этому показателю мясо (куском) должно быть мягким, легко раскусываемым, сочным. Консистенция изделий из рубленого мяса должна быть эластичной, рыхлой, сочной. Мажущая консистенция указывает на использование свежего хлеба или завышенного его количества.

Блюда из рыбы. Определяющие показатели рыбных блюд - вкус, запах и консистенция. Консистенция рыбы должна быть мягкой, сочной, но некрошливой. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного вида, с ярко выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная рыба - приятный, со слегка заметным привкусом свежего жира, на котором она жарилась.

Блюда из птицы. Одним из ведущих показателей является консистенция: она должна быть мягкой и сочной, обеспечивающей легкое отделение мяса от костей. Очень важно соблюдение правил порционирования тушек. Вкус мяса должен соответствовать виду птицы и установленному способу тепловой обработки.

Соусы. Качество соусов определяется цветом, концентрацией бульона и содержанием наполнителей. Кроме того, соусы должны иметь гладкую, нерасслоившуюся, умеренно густую консистенцию. В соусах с наполнителем важны правильное равномерное измельчение продуктов и соблюдение их соотношения с основной частью соуса.

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

Сладкие блюда. Основные органолептические показатели определяются видом блюда: кисели, желе должны иметь желеобразную однородную гладкую консистенцию; компоты - концентрацию сиропа, соотношение фруктов и жидкой части, установленные рецептурой.

Напитки. Качество чая, какао определяется ощущением степени концентрации, аромата и вкуса.

Мучные изделия. Консистенция мучных блюд из различных видов теста должна быть следующей: дрожжевого - эластичная, с хорошо развитой равномерной пористостью; песочного - мелкопористая, хрупкая, но не рассыпающаяся; блинного - рыхлая, эластичная.