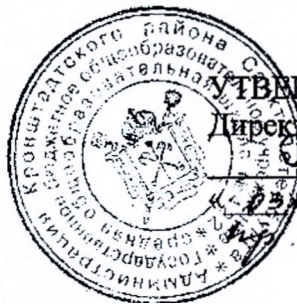


**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа №422
Кронштадтского района Санкт-Петербурга**

ПРИНЯТО

Протокол общего собрания
от 27.08.2014 № 1



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ СОШ №422
Богданова О.Н.

09 2014 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии**

I. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления государственным бюджетным учреждением средней общеобразовательной школой №422 Кронштадтского района (далее - ОУ), в соответствии с уставом ОУ, в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ОУ создается бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, ГОСТами, настоящим Положением, другими локальными нормативными актами ОУ.

II. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора ОУ. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя ОУ.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии могут входить:

руководитель ОУ (председатель комиссии);
медицинская сестра (по согласованию);
член профсоюзного комитета ОУ
член коллектива.

III. Полномочия бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием несовершеннолетних, получающим услуги питания в ОУ.

Бракеражная комиссия:

- проверяет качество приготовления блюд, соответствие утвержденному меню;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условий их хранения;
 - ежедневно следит за правильностью соблюдения меню;
 - контролирует чистоту оборудования и помещений;
 - проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям учащихся;
 - проверяет выход блюд;
 - проверяет соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов;

- осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность, в соответствии с Правилами бракеража пищи (Приложение к настоящему Положению)
- проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
- определяет физический выход одной порции каждого блюда;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
- контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проводят просветительскую работу с педагогами и родителями обучающихся.

3.2. Бракеражная комиссия вправе:

- проверить выход продукции
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять качество поставляемой продукции
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- проверять соблюдения правила продуктов питания
- вносить на рассмотрение руководства образовательного учреждения и руководства комбината предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

3.3. Результаты проверки ежедневно заносятся медицинской сестрой (по согласованию) в бракеражный журнал.

3.4. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблока на совещаниях при директоре.

IV. Требования к оформлению документации

4.1. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются в журналах. В случае обнаружения каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выработку готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.2 Замечания и нарушения заносятся в бракеражный журнал и ставятся подписи всех членов комиссии.

4.3 Решение комиссии обязательно к исполнению руководством Комбината социального питания и работниками пищеблока

V. Заключительные положения

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

5.2. Администрация ОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

ПРАВИЛА

бракеража пищи в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе №422 Кронштадтского района Санкт- Петербурга

1. Общие положения

1. Все блюда и кулинарные изделия, изготовленные на пищеблоке ГБОУ СОШ №422 подлежат обязательному бракеражу пол мере их готовности.
2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой партии вновь приготовленной пищи.
3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит медицинский работник, в случае его отсутствия - иное лицо из состава бракеражной комиссии, назначенное председателем бракеражной комиссии.
4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала отпуска ее реализации. При выявлении нарушений бракеражная комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.
5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Храниться бракеражный журнал у заведующего производством.
6. За качество пищи несет санитарную ответственность заведующая производством.

2. Методика органолептической оценки пищи.

- 2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гниlostный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 2.4. 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 быh причиной пищевого отравления.

3. Органолептическая оценка первых блюд.

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

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

3.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульонки, капли жира имеют межодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротерных частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, 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.

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

4. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

4.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен. Посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.5. 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 несоответствие рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, 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 имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.

4.7. 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. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная - приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

Основание: ГСЭ «Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6. 1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». МЗ России, 2001г.

5. Критерии оценки качества блюд.

5.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

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

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

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

Основание: Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С-112 от 20.02.02г.