

Согласовано
педагогическим советом
протокол №1 от 04.02.2019

Согласовано
родительским комитетом
протокол №1 от 05.02.2019

Согласовано
профсоюзным комитетом
протокол №1 от 05.02.2019

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора Государственного бюджетного
нетипового общеобразовательного учреждения
«Республиканский лицей-интернат «Эрудит» –
центр для одаренных детей»
Министерства образования и науки
Донецкой Народной Республики
от «05» февраля 2019 г. № 26

Директор
«Эрудит» О.Г. Радионова
«05» февраля 2019 г.



ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

Государственного бюджетного нетипового общеобразовательного учреждения
«Республиканский лицей-интернат «Эрудит» – центр для одаренных детей»
Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики

1. Общие положения

- 1.1. Положение о бракеражной комиссии разработано в соответствии с:
- Конституцией Донецкой Народной Республики;
 - Законом Донецкой Народной Республики «Об образовании»;
 - Уставом Государственного бюджетного нетипового общеобразовательного учреждения «Республиканский лицей-интернат «Эрудит» – центр для одаренных детей» Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики (далее – Лицей);
 - Актами Главы и Народного Совета, принятыми согласно Конституции и законами Донецкой Народной Республики;
 - Актами Совета Министров Донецкой Народной Республики;
 - Державними санітарними нормами і правилами «Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини», затверджені наказом Міністерства охорони здоров'я України 29.12.2012 №1140, зареєстровано в Міністерстві юстиції України 9 січня 2013 р. за № 88/22620;
 - Постановлением главного госсанврача Украины от 21.12.11г. № 36 «Про реалізацію стт.6,44 та 46 ЗУ «Про безпечність та якість харчової продукції»;
 - СанПиН 42-123- 4117-86 от 20.06.86 г. «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»;
 - Нормами фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах та енергії от 18.11.99г. № 272;
 - другими нормативно-правовыми актами.

1.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора Лицея в начале учебного года.

1.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.4. Основные задачи бракеражной комиссии:

- Предотвращение пищевых отравлений;
- Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

1.5. Оценка «Выдача разрешена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

1.6. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления, что повлекло за собой нарушение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с выдачи, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

1.7. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы (за 30-60 мин до выдачи) и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, запах, цвет, консистенция, вкус.

2. Методика организации работы

2.1. Органолептическая оценка начинается с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете.

- Осмотром определяют внешний вид пищи, цвет.
- Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании.
- Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

2.2. 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 может послужить причиной пищевого отравления.

2.3. Органолептическая оценка первых блюд.

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

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

2.3.3. 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 пленок.

2.3.4. 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 отслаивания жидкости на его поверхности.

2.3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличие 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.

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

2.5. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

2.5.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяется 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.

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

2.5.4. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено или 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.

2.5.5. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, лук их отделяют и проверяют 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.

2.5.6. 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 привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

2.6. Критерии оценки качества блюд.

«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.

3. Права бракеражной комиссии

3.1. В любое время проверять санитарное состояние пищеблока.

3.2. Контролировать наличие маркировки на поступаемых продуктах.

3.3. Проверять выход продукции.

3.4. Контролировать наличие суточной пробы.

3.5. Проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам.

3.6. Проверять качество поступаемой продукции.

3.7. Контролировать разнообразие и соблюдение десятидневного меню.

3.8. Проверять соблюдение правил хранения продуктов питания.

3.9. Вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания.

4. Управление и структура

4.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации Лицея.

4.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

5. Документация бракеражной комиссии

5.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции», а также в акты проверок бракеражной комиссии.

5.2. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у сестры медицинской по диетическому питанию. Акты проверок бракеражной комиссии хранятся у представителя бракеражной комиссии.