

«Утверждаю»
Директор школы:



Положение о бракеражной комиссии в школе

1. Общее положение

1.1 Основываясь уставом школы в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе создаётся и действует бракеражная комиссия.

2. Порядок создания бракеражной комиссии

2.1 Состав бракеражной комиссии, сроки её полномочий утверждаются приказом директора школы.

2.2 Бракеражная комиссия состоит из не менее трех человек.

В состав комиссии входят :

- медицинская сестра
- члены администрации
- социальный педагог
- арендатор столовой
- члены родительского комитета

3. Полномочия комиссии .

Бракеражная комиссия школы:

1. Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке доставке и разгрузке продуктов питания;
2. Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания , а также условия их хранения;

3. Ежедневно следит за правильностью составления меню;
4. Контролирует организацию работы на пищеблоке;
5. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
6. Проверяет соответствие пище физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
7. Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
8. Периодически присутствует при закладке основных продуктов , проверяет выход блюд;
9. Проводят органолептическую оценку готовой пищи т.е. определяет её цвет, запах , вкус консистенция, жёсткость , прочность и так далее;
10. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4. Оценка организации питания в школе.

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

4.2 Администрация школы обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний , выявленных комиссией.

5. Нормативные документы.

5.1 В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется следующими нормативными документами:

- Санитарные правила « Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования»

6. Методика органолептической оценки пищи.

6.1 Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете . Осмотром определяет внешний вид пищи и её цвет.

6.2 Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании . Для обозначения запаха используют эпитеты: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый , гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах определяется: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

6.4 Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечает внешний вид цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обратить внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличия посторонних примесей и загрязнений.

- При оценке внешнего вида супов и борщей проверяет форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть упомянутых утративших форму и сильно разбавленных овощей и других продуктов).

- При органолептической оценке обращают внимание на прозрачных супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы, недоброкачественное мясо и рыба дают мутный бульон и капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

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

- При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличие горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду, кислотности, недосолености, пересола. У заправочных и прозрачных супов в начале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то в начале его пробуют без сметаны.

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

6.5 Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

- При наличии крупяных , мучных и овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке , проверяют в ней присутствие необрушенных зерен , посторонних примесей, комков . При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной в меню , что позволяет выявить недовложение . Макароны 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.

- При оценке овощных гарниров обращать 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 с закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.

- Консистенция 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 входит томат и жир или сметана , то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковатый неприятный вкус . Блюдо политое таким соусом, не вызывает аппетита , снижает вкусовые достоинства пищи а следовательно и её усвоение.

- При определении вкуса и запаха будут 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 её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареное - приятный слегка заметной привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой , сочной, не крошащейся сохраняющую форму нарезки.

7. Критерии оценки качества блюд.

7.1 «Отлично»- блюдо приготовленное в соответствии с технологией.

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

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