

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГИМНАЗИЯ № 205 ФРУНЗЕНСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
ИМЕНИ Р.А.РОТМИСТРОВОЙ
(Гимназия № 205 имени Р.А. Ротмистровой)

ПРИНЯТО

Решением Общего собрания
Гимназии № 205 им. Р.А Ротмистровой
Фрунзенского района
Санкт-Петербурга
Протокол № 1 от 31.08.2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор Гимназии № 205
им. Р. А. Ротмистровой
Фрунзенского района
Санкт-Петербурга
Н. В. Тимохина
2023 г.
Приказ № 164 от "01" 09.2023 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии Гимназии №205 им. Р.А Ротмистровой
Фрунзенского района Санкт-Петербурга

1. Общие положения

- 1.1 Бракеражная комиссия создаётся общим собранием ОУ на текущий учебный год, утверждается приказом директора Образовательного учреждения.
- 1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.
- 1.3. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и отметки в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения 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, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.
- 1.4. В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется следующими нормативными документами:
 - СанПиН 2.4.2.2821-10;
 - СанПиН 2.4.5.2409-08.

II. Структура и срок действия Бракеражной комиссии

- 2.1. Бракеражная комиссия состоит из нечетного количества членов. Общее количество членов бракеражной комиссии – 3 человека.

В состав бракеражной комиссии входят:

- Медицинский работник (школьная медсестра)
- Ответственный за организацию питания в Образовательном учреждении
- Заведующий производством школьного пищеблока

III. Основные задачи работы бракеражной комиссии

- 3.1. Бракераж готовой продукции, с отметкой в журнале бракеража.
- 3.2. Проведение контроля – органолептической проверки пищи.
- 3.3. Плановый систематический анализ состояния организации питания, хранения и транспортировки продуктов, их стоимости.

3.4. Осуществление контроля:

- за работой пищеблока (материальная база пищеблока, санитарно-эпидемиологический режим, хранение проб, закладка продуктов, технология приготовления блюд, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи, маркировка посуды для пищи).
- за работой продуктовой кладовой (прием, хранение, выдача продуктов, оформление документации, санитарно-эпидемиологический режим).
- за организацией транспортировки продуктов, их качеством.

IV. Порядок работы бракеражной комиссии

4.1. Ежедневный бракераж готовой продукции, отметка в журнале бракеража.
4.2. Бракеражная комиссия проводит заседания и проверки по графику и по мере необходимости, оформляя заседания протоколами.

4.3. Результаты проверок могут быть рассмотрены на заседаниях при директоре Образовательного учреждения, с последующим представлением организатору питания ООО «Торговый дом А.П. Иванов».

V. Права и обязанности членов бракеражной комиссии

5.1. Члены бракеражной комиссии обязаны присутствовать на заседаниях и объективно осуществлять контроль.

5.2. Члены бракеражной комиссии ГБОУ гимназия №205 имеют право:

- Выносить на обсуждение конкретные обоснованные предложения по вопросам улучшения организации питания, контролировать выполнение принятых на заседаниях предложений, поручений.
- Обо всех нарушениях ставить в известность директора Образовательного учреждения, заведующую производством, организатора питания.

5.3. Члены бракеражной комиссии, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (см. приложение)

5.4. Члены бракеражной комиссии должны знать процедуру проведения бракеража (см. приложение)

VI. Заключительные положения.

6.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Администрация ОУ при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

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

6.4. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор Образовательного учреждения

ПРИЛОЖЕНИЯ:

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, ее цвет.

1.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании.

Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый.

Специфический запах определяется: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

1.4. Органолептическая оценка первых блюд.

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

- 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).

- При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы.

Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

- 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.

- 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.

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

1.5 Органолептическая оценка вторых блюд.

- В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все основные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается 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 зерна должны отделяться друг от друга. Распределая кашу тонким слоем на тарелке, проверяют в ней присутствие необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной в меню, что позволяет выявить недовложение.
- 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.
- 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.
- Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные 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 имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, ее усвоение.
- 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.

1.6 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.

2. Процедура проведения бракеража.

- 2.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавляемые в предприятиях общественного питания, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимают непосредственно из ёмкостей, в которых пища готовится. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.
- 2.2. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню - раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие нештучные изделия – путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.
- 2.3. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и заверен печатью. Хранится бракеражный журнал у заведующего производством.
- 2.4. За качество пищи несут ответственность: заведующий производством и повара, изготавливающие продукцию.
- 2.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 2.6 Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии.
- 2.7 Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок.