

Комитет общего и профессионального образования Ленинградской области
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Ленинградской области
«Тихвинская школа-интернат, реализующая адаптированные образовательные программы»
(ГБОУ ЛО «Тихвинская школа-интернат»)

РАССМОТРЕНО:
на заседании
Педагогического совета
Протокол от 30 августа 2021 года №1

УТВЕРЖДЕНО:
Приказом ГБОУ ЛО
«Тихвинская школа-интернат»
от 31 августа 2021 года №17

СОГЛАСОВАНО:
на заседании
Совета родителей обучающихся
Протокол №1 от «30» августа 2021 года

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

г. Тихвин

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии ГБОУ ЛО «Тихвинская школа-интернат»

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Положение о бракеражной комиссии ГБОУ ЛО «Тихвинская школа-интернат» разработано на основании:
 - Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. №273-ФЗ;
 - СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 1.2. Бракеражная комиссия является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания обучающихся.
- 1.3. Бракеражная комиссия включает в себя медицинского работника, заместителя директора по АХЧ, представителя школы-интерната.
- 1.4. Состав комиссии утверждается распорядительным актом директора школы на каждый учебный год.

II. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

- 2.1. Основные задачи работы бракеражной комиссии:
 - Предотвращение отравлений в школе-интернате.
 - Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний в школе-интернате.
 - Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи в школе-интернате.
 - Контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.
 - Проверка на пригодность складских и других помещений для хранения продуктов питания, а также условия их хранения.
 - Контроль организации работы на пищеблоке.
 - Контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.
 - Проверка соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах.
 - Слежение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.
 - Периодически присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд.
 - Проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся.

III. ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

- 3.1. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией школы и утвержденным директором школы.
- 3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд обучающимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.
- 3.3. Бракеражный журнал хранится у медицинского работника. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда. За качество пищи несут ответственность

председатель бракеражной комиссии, мед. работник, повар, приготавливающий продукцию.

- 3.4. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц.
- 3.5. Заседания комиссии оформляются протоколом и доводятся до сведения администрации школы.

IV. МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ

- 4.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.
- 4.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 4.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.
- 4.4. 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 был причиной пищевого отравления.

V. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПЕРВЫХ БЛЮД

- 5.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.
- 5.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).
- 5.3. 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 плёнок.
- 5.4. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной 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.
- 5.5. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

VI. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ВТОРЫХ БЛЮД

- 6.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.
- 6.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 6.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней

необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

- 6.4. Макаaronные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.
- 6.5. 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 несоответствии рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.
- 6.6. 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. У плохо приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, следовательно, её усвоение.
- 6.7. 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. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

VII. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

- 7.1. «Удовлетворительно» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией.
- 7.2. «Неудовлетворительно» – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.
- 7.3. 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.
- 7.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции», а также в протоколы проверок бракеражной комиссии.