

ПРИНЯТО
Решением педагогического совета
КГБОУ «Минусинский кадетский корпус»

СОГЛАСОВАНО
Председатель родительского комитета



Положение

о бракеражной комиссии краевого государственного бюджетного общеобразовательного учреждения «Минусинский кадетский корпус»

1.Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в целях контроля за надлежащим исполнением установленных требований к качеству питания в КГБОУ «Минусинский кадетский корпус - (далее - кадетский корпус).

1.2.Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", сборниками рецептур, технологическими картами, данным положением и осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.3. Бракеражная комиссия создается приказом директора КГБОУ «Минусинский кадетский корпус» на начало учебного года.

1.4. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации образовательного учреждения, члены Родительского комитета, социальный педагог, ответственный за организацию горячего питания, медицинский работник. Количество членов бракеражной комиссии не менее 4 человек.

1.5. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, члены бракеражной комиссии и заведующий производством.

2. Основные цели и задачи комиссии

2.1. Комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за качеством горячего питания в кадетском корпусе.

2.2. Задачи создания и деятельности комиссии:

- контроль массы всех пищевых продуктов (штучных изделий, полуфабрикатов, порционных блюд, продукции к блюдам);
- органолептическая оценка всей готовой пищевой продукции (состав, вкус, температура, запах, внешний вид, готовность)

2.3 Возложение на комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

3. Права, обязанности членов комиссии

3.1. Члены комиссии вправе:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания;
- находиться в помещениях пищеблока для проведения бракеража готовой пищевой продукции.

3.2 Члены комиссии обязаны:

- ежедневно являться на бракераж готовой пищевой продукции за 30 минут до начала раздачи;
- добросовестно выполнять возложенные функции: отбирать пробы готовой пищевой продукции; проводить контрольное взвешивание и органолептическую оценку;
- выносить одно из трех обоснованных решений: допустить к раздаче, направить на доработку, отправить в брак;
- ознакомиться с меню, таблицами выхода и состава продукции, изучить технологические и калькуляционные карты приготовления пищи, качество которой оценивается;
- своевременно сообщить директору о проблемах здоровья, которые препятствуют осуществлению возложенных на них функций;
- осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде: халате, шапочке, перчатках и обуви;
- перед тем как приступить к своим обязанностям, вымыть руки и надеть стерильную одежду;
- присутствовать на заседании по вопросам расследования причин брака готовой пищевой продукции;
- фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в журнале бракеража готовой кулинарной продукции и акте (при выявлении брака).

4. Обязанности бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия в кадетском корпусе должна:

- ✓ Осуществлять контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- ✓ Проверять на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ✓ Ежедневно следить за правильностью составления меню;
- ✓ Осуществлять контроль за работой столовой;
- ✓ Осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- ✓ Проверять соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- ✓ следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- ✓ Периодически присутствовать при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- ✓ Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- ✓ Проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

5. Бракераж пищи.

(Методика органолептической оценки пищи)

- 5.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой кадетского корпуса, подлежат обязательному бракеражу. Бракераж проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 5.2. Бракеражная комиссия заполняет бракеражный журнал.
- 5.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью, хранится бракеражный журнал на кухне.
- 5.4. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели как: внешний вид, цвет, запах, вкус,

консистенция, жесткость, сочность и др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

5.5. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

5.6. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

5.8. 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. Органолептическая оценка первых блюд

6.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется 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 загрязненности.

6.2. 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).

6.3. 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.

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

6.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет 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.

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

7. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

7.3. 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 ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

7.4. Макароны 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.

7.5. 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.

7.6. 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, а следовательно, ее усвоение.

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

8. Права бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия имеет право:

8.1. В любое время проверять санитарное состояние пищеблока.

9. Критерии оценки качества блюд

9.1. «Удовлетворительно» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией, «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

9.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

9.3. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

9.4. 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 потребителю.