МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГИМНАЗИЯ № 24 ИМЕНИ М.В. ОКТЯБРЬСКОЙ Г. ТОМСКА

Утверждаю:
директор гимназии
_____
М.И. Якуба
Приказ № 94-пр
от «04» 04 2016 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ГИМНАЗИИ № 24 ИМЕНИ М.В.ОКТЯБРЬСКОЙ Г.ТОМСКА

ТОМСК 2016

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

ГИМНАЗИЯ № 24 ИМЕНИ М.В. ОКТЯБРЬСКОЙ Г. ТОМСКА

Утверждаю:
директор гимназии
_____
М.И. Якуба
Приказ №___
от «____» _____ 20__ г.

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ГИМНАЗИИ № 24 ИМЕНИ М.В.ОКТЯБРЬСКОЙ Г.ТОМСКА

ТОМСК 2016

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
МАОУ гимназии №24 им. М.В.Октябрьской г. Томска

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в гимназии.

1.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора гимназии на начало учебного года. В состав бракеражной комиссии входят: председатель – директор гимназии; члены комиссии: дежурный администратор (по графику); специалист по ОТ и ТБ; медицинский работник; представитель Управляющего совета (по согласованию); заведующий производством школьной столовой.

1.3. В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется следующими нормативными документами:

-СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

-сборниками рецептур;

-технологическими картами;

-данным Положением, утвержденным приказом директора гимназии;

-межгосударственным стандартом ГОСТ31-986-2012 «Методика органолептической оценки качества продуктов общественного питания».

2. Основные задачи

2.1. Профилактика пищевых отравлений и массовых инфекционных заболеваний.

2.2. Профилактика желудочно-кишечных заболеваний.

2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.4. Контроль за соответствием фактического меню, примерному, согласованному в установленном порядке.

3. Содержание и формы работы

3.1 Бракеражная комиссия осуществляет обязательный ежедневный контроль за качеством блюд.

3.2. Бракеражу подлежат все блюда и кулинарные изделия до начала их реализации, а также вновь изготовленные партии продуктов в течение дня. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.

3.3. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.4. Пробу снимают из емкостей, в которых пища готовится.

3.5. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.

3.6. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления блюда или блюдо не доготовлено, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо не допускается к реализации.

3.7. Лица, проводящие органалептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (приложение 1).

3.8. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

3.9. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

3.10. Согласно пункта 14.23 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации.

3.11. Бракеражая комиссия проверяет наличие суточных проб от всех приготовленных блюд.

3.12. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью организации, осуществляющей организацию питания, хранится журнал у заведующей столовой.

Приложение №1

МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧСЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет, консистенцию. Запах определяется при затаенном дыхании.

Внешний вид и консистенция блюда - это цвет, форма, размер, структура, однородность, сочность, рассыпчатость, крошливость и т.д.

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.

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

Для выяснения вкуса пищу задерживают во рту, перекатывая языком и равномерно распределяя ее в полости рта.

Органолептическая оценка первых блюд

Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и 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 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, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус.

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

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 отделятся от костей.

При наличии крупяных, мучных и овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют в ней присутствие посторонних примесей комков.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки.

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.

Мясо куском должно быть мягким, легко раскусывающимся, сочным. Консистенция изделий из рубленного мяса должна быть эластичной, рыхлой, сочной. При недоваренном мясе сок и поверхность разреза - розовые. Такое мясо дефектно в кулинарном и эпидемиологическом отношении.

Изделия из котлетной массы должно быть сочными, мягкими, с ровной, без разрыва, поверхностью. На разрезе консистенция однородная, без кусочков мяса, хлеба, сухожилий. Мажущая консистенция указывает на использование свежего хлеба или завышенное его количество. Не допускается розово-красный оттенок фарша, привкусы хлеба, кислый, затхлый и другие посторонние запахи. Серая влажная поверхность указывает на то, что изделия припускались в бульоне, а не запекались.

Рыбные блюда, проверяют соответствие вида рыбы обозначению ее в меню и правильность разделки. Брюшная полость должна быть зачищена от сгустков крови, черной пленки, жабры удалены, из кусков хвостовой части плавник полностью изъят. У готовой рыбы мякоть сочная, легко отстает от костей, с сохранением формы нарезки, нет запаха сырости. Запеченная рыба должна иметь тонкую глянцевую румяную корочку с не высохшем под ней соусом. Не допускается наличие костей. Изделия из котлетной рыбной массы должны быть нежными, рыхлыми, однородными (без кусочков хлеба и мякоти рыб).

Качество соусов определяется цветом, концентрацией бульона и содержанием наполнителей. Соусы должны иметь гладкую, не расслоившуюся, умеренно густую консистенцию