

Приложение № 10
к приказу № 354 от
30.12.2020
«Утверждаю»
Директор ТМК ОУ
«Дудинская средняя школа
№ 4»
Л.П. Клименова

Положение о порядке работы бракеражной комиссии ТМК ОУ «Дудинская средняя школа №4»

1. Общие положения

Настоящее Положение определяет функции и порядок работы бракеражной комиссии. Разработано с целью своевременного проведения мероприятий по улучшению качества продукции, организации входящего контроля за качеством поступающего сырья, соблюдением санитарных требований в процессе хранения продуктов, приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи, а также за соблюдением санитарно-гигиенических требований при хранении и раздаче пищи в столовой ТМК ОУ «Дудинская средняя школа №4».

2. Задачи бракеражной комиссии

Бракерская комиссия осуществляет свою деятельность в строгом соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, настоящим Положением и другими документами организации.

Основная задача бракеражной комиссии – контроль за качеством продукции, отвечающей по своим требованиям действующей документации, правильности установленных требований на всех стадиях процесса производства продукции, в том числе контроль за качеством и условиями хранения поступающего сырья. Предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний, обеспечение санитарии и гигиены в помещении пищеблока, организация полноценного питания.

3. Функции и порядок работы бракеражной комиссии

В функции бракеражной комиссии входят: контроль за работой школьной столовой, своевременное принятие мер по улучшению качества продукции, составление актов проверок.

Члены бракеражной комиссии, контролирующие качество пищи, принимают участие в бракераже пищи, их оценка заносится в бракеражный журнал. При обнаружении нарушений составляется акт проверки.

Все нарушения технологии приготовления пищи обсуждаются с руководителем образовательного учреждения, работниками кухни. Лица, допустившие нарушения норм закладки продуктов, нарушения технологии,

брак, привлекаются к материальной и административной ответственности. Бракеражная комиссия в своей работе руководствуется правилами проведения бракеража продукции.

Администрация школы издаёт приказ о создании бракеражной комиссии в следующем составе:

- ответственный за организацию питания в школе;
- педабработник;
- шеф-повар;
- медицинский работник;
- учащийся школы;

Ежедневный бракераж пици, с регистрацией в бракеражном журнале, проводят члены комиссии в составе не менее 3-х человек: медицинский работник, шеф-повар и ответственный за организацию питания в школе.

Периодический контроль (не реже раза в месяц, или в случае появления жалоб, претензий со стороны потребителей) за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой, осуществляет бракеражная комиссия, назначенная директором школы. Проверки осуществляются за качеством блюд, реализуемых в буфете и с раздачи столовой. Результаты проверок оформляются актами.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется, нормативными документами - действующими Сборниками рецептур блюд, технологическими картами, технико-технологическими картами, стандартами предприятия, ГОСТами, ТУ.

Медицинский работник, шеф-повар осуществляют проверку поступающего сырья, каждой партии готовых блюд, изделий, напитков и полуфабрикатов до начала реализации. Проводят органолептическую оценку качества пици, определяют фактическую массу штучных изделий и полуфабрикатов, проверяют температуру отпуска блюд, правильность хранения пици на раздаче.

В школьной столовой имеется «Журнал бракеража готовой продукции», утверждённый приложением 4 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20 N32 от 27.10.2020г. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Записи в бракеражном журнале заверяются подписями медицинского работника, ответственного за организацию питания в школе, шеф-поваром. Для единовременного проведения бракеража в состав комиссии входит не менее трёх человек.

При приёме всех видов продуктов в столовую ТМК ОУ «Дудинская средняя школа №4» производится бракераж. По факту бракеража своевременно делается запись в «Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции», утвержденном приложением №5 к СанПин 2.3./2.4.3590-20 N32 от 27.10.2020г.

4. Органолептический анализ продукции общественного питания (бракераж)

Органолептический анализ, несмотря на субъективность, позволяет быстро и просто оценить качество сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции, обнаружить нарушения рецептуры, технологии производства и оформления блюд, что в свою очередь даёт возможность принять меры к устранению обнаруженных недостатков. Качество кулинарной продукции оценивают, как правило, по следующим показателям: внешнему виду, консистенции, цвету, запаху, вкусу. Для некоторых групп изделий вводят дополнительные показатели: прозрачность (чай), вид на разрезе (мясные, фаршированные изделия), окраска корки, состояние мякиша, (мучные, кондитерские изделия и булочные изделия).

Каждая группа и вид блюд имеет специфические свойства и соответствующий им показатель. Например, важным показателем качества блюд из мяса наряду с вкусом и запахом, влияющими на другие свойства, в общей оценке является консистенция. По этому показателю мясо (куском) должно быть мягким, легко раскусывающимся, сочным. Консистенция изделий из рубленого мяса должна быть эластичной, рыхлой, сочной. Мажущаяся консистенция указывает на использование свежего хлеба или завышенного его количества. Блюда из субпродуктов должны, прежде всего, характеризоваться типичным для данного вида свежим запахом и приятным вкусом.

Определяющие показатели рыбных блюд - вкус, запах и консистенция. Консистенция рыбы должна быть мягкой, сочной, но некрошливой. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного вида, с ярко выраженным вкусом овощей и пряностей, а жареная рыба – приятный, со слегка заметным привкусом свежего жира, на котором она жарилась.

При определении качества салатов и овощных закусок следует обратить внимание на консистенцию, характеризующую свежесть, так как с ней связана высокая питательная, особенно витаминная ценность. При оценке важно также обращать внимание на цвет и внешний вид овощей, свидетельствующие о правильности хранения и технологической обработки.

Основным показателем качества супов является вкус, определяемый концентрацией вкусовых веществ, которая образуется при использовании установленного количества основных продуктов, пряностей и приправ. В заправочных супах, в состав которых входит мучная пассировка, жидкая часть должна быть не расслоившаяся, слегка сгущенная, без комков заварившейся муки. Для прозрачных супов основное значение имеет цвет бульона, его прозрачность и консистенция гарниров, продукты которых должны быть мягкими, но сохранившими форму.

5. Порядок проведения органолептической оценки (бракераж)

Не реже одного раза в месяц до начала раздачи готовой пищи бракеражная комиссия в полном составе осуществляет оценку органолептических показателей качества блюд. До снятия пробы комиссия

знакомится с меню, рецептурой блюд и изделий, технологией приготовления блюд, качество которых оценивается.

Для проведения бракеража в распоряжении комиссии должны быть: весы, ножи, поварская игла, черпаки, кроме того – две ложки, вилка, тарелка, стакан с холодной водой, или чай, блокнот, карандаш.

Бракераж начинают с определения массы готовых изделий и отдельных порций первых, вторых, сладких блюд и напитков. Штучные изделия взвешивают одновременно по 10 штук и определяют среднюю массу одной штуки. Готовые блюда отбирают из числа подготовленных к раздаче, взвешивая их раздельно в количестве 3-х порций, и рассчитывая среднюю массу блюда. Основное изделие, входящее в состав блюда (котлеты, сырники др.) взвешивают в количестве 10 порций. Масса одной порции может отклоняться от нормы в пределах $\pm 3\%$

На раздаче проверяется температура блюд.

Жидкие блюда для органолептической оценки наливают в общую тарелку, оценивают внешний вид, затем члены комиссии отбирают пробу в свои тарелки одной ложкой, а с помощью другой дегустируют. Плотные блюда (вторые, холодные) после оценки внешнего вида нарезают на тарелке на куски, которые перекладывают в свои тарелки.

Каждый показатель качества продукции (внешний вид, вкус, цвет, запах, консистенция) оцениваются по пятибалльной системе: 5- отлично, 4 – хорошо, 3- удовлетворительно, 2- плохо, 1- очень плохо.

Пять баллов дается блюду, которое приготовлено полностью в соответствии с рецептурой и технологией производства и по органолептическим показателям отвечает продукту высокого качества.

Если блюдо приготовлено с соблюдением рецептуры, но имеет незначительные или легкоустраимые отклонения от установленных требований, оно оценивается как хорошее - 4 балла. К таким отклонениям относят характерные, но слабо выраженные запах и вкус, наличие бесцветного, или слабо окрашенного жира, частично нарушенную форму нарезки, слегка переваренные, но сохранившие форму овощи, слегка пересоленный или недосоленный бульон, небрежное оформление блюда, недостаточно интенсивный или неравномерный цвет.

Блюда, имеющие более значительные отклонения от требований кулинарии, но годные к реализации без переработки или доработки, оцениваются как удовлетворительные (3 балла). К недостаткам таких блюд относят несоблюдение соотношений компонентов, подсыхание поверхности изделий, их подгорание, нарушение формы изделий, крупную неравномерную нарезку овощей для салатов, неоднородность соусов, переваренность круп, жестковатость мяса.

Плохую оценку – 2 балла получают изделия со значительными дефектами (недоваренные, недожаренные, подгорелые, с привкусом осалившегося жира, но не исключающие возможность их переработки).

Неудовлетворительную оценку (1 балл) получают блюда с посторонними, несвойственными им привкусом, с явными признаками порчи, а также

неполновесные штучные изделия. Такая продукция реализации не подлежит. Её переводят в брак, оформляя это соответствующим актом.

Бракуются и снимаются с реализации блюда и в том случае, если при органолептической оценке, хотя бы один показатель их качества был оценен в 2 балла.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной или другой ответственности.

6. Ответственность

В ТМК ОУ «Дудинская средняя школа №4» ответственность за качество поступающего сырья, продукции, реализуемой в столовых, несут директор школы, шеф-повар, медицинский работник, повара изготавливающие продукцию.