

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор КГБОУ «Лесосибирский
кадетский корпус»

П.Ф. Тимук

(подпись)

01.12.2021

(дата)

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденного Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, Программы производственного контроля в учреждении, утвержденной директором учреждения 11.01.2021 и в соответствии с разделом VIII методических рекомендаций «МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения», утвержденных Главным государственным санитарным врачом РФ 02.03.2021 в целях усиления контроля качества питания в кадетском корпусе.
- 1.2. Бракеражная комиссия создается на основании приказа директора, которым утверждается ее состав.

2. Задачи бракеражной комиссии

- 2.1. Основными задачами бракеражной комиссии являются:
 - организация полноценного питания в образовательном учреждении несовершеннолетних обучающихся;
 - контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
 - предотвращение желудочно-кишечных заболеваний у несовершеннолетних обучающихся;
 - профилактика пищевых отравлений у несовершеннолетних обучающихся.

3. Обязанности бракеражной комиссии

- 3.1. В обязанности членов бракеражной комиссии входит:
 - бракераж готовой продукции, согласно утверждённому графику;
 - контроль за работой пищеблока учреждения;
 - проверка соответствия процесса приготовления пищи технологическим картам;
 - контроль выхода готовой пищи;
 - проверка качества поступающей продукции;
 - контроль разнообразия блюд и соблюдения цикличного меню;
 - проверка наличия суточных проб.

4. Управление и структура бракеражной комиссии:

- 4.1. Бракеражная комиссия создается на начало учебного года приказом директора учреждения.
- 4.2. Состав бракеражной комиссии постоянно действующей. На время отсутствия одного из членов бракеражной комиссии (отпуск, болезнь и т.д.), исполнение его обязанностей возлагается на другого члена комиссии согласно графику бракеража готовой продукции на пищеблоке, утверждаемому Приказом директора.
- 4.3. В состав бракеражной комиссии входят сотрудники администрации кадетского корпуса, педагогического коллектива образовательного учреждения, медицинский работник, шеф-повар, медицинская сестра диетическая.
- 4.4. В работе бракеражной комиссии, по желанию, могут принимать участие представители родительского комитета, родители.

4.5. Лица, проводящие оценку органолептических свойств готовой пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (Приложение №1).

исп. заведующий здравпунктом
В.А. Энслингер

Приложение №1
к Положению о бракеражной комиссии от 01.12.2021

1. Содержание и формы работы бракеражной комиссии

- 1.1 Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.
- 1.2 Бракераж готовой продукции проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии продукции.
- 1.3 При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.
- 1.4 Снятие пробы проводится за 30 минут до начала раздачи пищи.
- 1.5 Бракеражная проба берётся из общего котла, предварительно тщательно перемешав содержимое котла.
- 1.6 Разрешение к реализации готовой пищи даётся в случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда и органолептические качества соответствуют требованиям.
- 1.7 Результаты бракеража готовой продукции вносятся в соответствующий журнал, хранящийся на пищеблоке учреждения. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий, проводится по следующим критериям:
- «отлично» - блюдо или готовая продукция соответствие по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями;
 - «хорошо» - у блюда или готовой продукции имеется один незначительный дефект (недосолен не доведен до нужного цвета и др.);
 - «удовлетворительно» - у блюда или готовой продукции имеются отклонения от требований кулинарии, но они пригодны для реализации без переработки;
 - «неудовлетворительно» (брак) - у блюда или готовой продукции, имеются следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резкопересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные; недожаренные; подгорелые; утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию; другие признаки, порочащие блюда и изделия. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб учреждению возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

2. Методики проведения бракеража готовой продукции

2.1. Методика органолептической оценки пищи.

Органолептическая оценка начинается с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном освещении. Определяется внешний вид блюда, его цвет.

Затем определяется запах пищи. Запах определяется на затаённом дыхании. Для обозначения запаха используются эпитеты: чистый, свежий, ароматный, приятный, молочно-кислый, гнилостный, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

При снятии пробы необходимо соблюдать 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 так же в случае подозрения, что данный продукт может стать причиной (или был) причиной пищевого отравления.

2.2. Органолептическая оценка первых блюд.

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 количество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

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).

При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Не доброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперстный вид и на поверхности не образует жирных янтарных плёнок.

При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протёртых 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, наличие горечи, не свойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолённости, пересола.

У заправочных и прозрачных супов в начале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то в начале его пробуют без сметаны.

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

2.3. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют так же 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.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра 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. 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 снимается с реализации.

Консистенция соусов определяется, 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 его состав входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонний запах 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.

Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешивая 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий- путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

исп. заведующий здравпунктом
В.А. Энслингер