

Введено в действие
приказом № 01-11/419
от 04.09.2015г.

Директор МОУ СШ № 93
/Е.А. Шибулкина/
«04» сентября 2015г.



УТВЕРЖДЕНО
на Педагогическом совете
протокол № 1 от 28.08.2015г.
Председатель педагогического совета
/Е.А. Шибулкина/
«28» августа 2015г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
в структурном подразделении «Журавушка»
муниципального общеобразовательного учреждения
«Средняя школа № 93 Советского района Волгограда».

1. Общие положения.

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя школа № 93 Советского района Волгограда», а также в соответствии с Уставом МОУ СШ №93, в целях осуществления контроля над правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, профсоюзным комитетом МОУ СШ №93.

2. Порядок создания бракеражной комиссии, её состав.

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора МОУ СШ №93, где оговариваются состав комиссии и сроки ее полномочий.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из членов комиссии. В ее состав входят:

- заведующая хозяйством (председатель комиссии);
- старшая медицинская сестра;
- повар;

2.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники МОУ СШ №93, приглашенные специалисты.

2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором МОУ СШ №93.

3. Полномочия бракеражной комиссии.

3.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль над соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- следит ежедневно за правильностью составления меню раскладок;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке продуктов в котел, проверяет выход блюд;
- проверяет органолептическую оценку готовой пищи, определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;

- проверяет соответствие объемов приготовленной пищи объемам разовых порций и количеству детей.

4. Оценка качества питания в МОУ СШ №93.

4.1. Методика органолептической оценки пищи.

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

4.1.2. 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.

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

4.1.4. 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.

4.2. Органолептическая оценка первых блюд.

4.2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

4.2.2. 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).

4.2.3. 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.

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

4.2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не 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.

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

4.3. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

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

необрушенных зерен. Посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.3.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.3.5. 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.

4.3.6. 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. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.

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

4.3.8. ОСНОВАНИЕ: ГСЭ «Санитарно-эпидемиологические правила Сан ПиН 2.4.1.3049 - 13. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». МЗ России, 2013 г.

4.4. Критерии оценки качества блюд.

4.4.1. «Отлично» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

4.4.2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

4.4.3. «Удовлетворительно» – изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса.

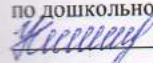
5. Оценка организации питания.

5.1. Результат проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал;

5.3. Администрация МОУ СШ №93 при установлении стимулирующих выплат к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания дошкольников;

5.4. Администрация МОУ СШ №93 обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных членами комиссии.

Положение разработал
заместитель директора
по дошкольному воспитанию
 Т.А.Климова