Введено в действие приказом
от 29.01.2016 № 056 с 01.02.2016

«Утверждаю»
Директор КГБОУ КШИ
«Ачинского кадетского корпуса»

« 11 « января 2016 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

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

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия Краевого государственного бюджетного общеобразовательного учреждения «Ачинский кадетский корпус» (далее по тексту «Корпус») создана в целях повседневного контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

2. Основные задачи.

Основными задачами являются:

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.4. Проведение органолептической (сенсорной) оценки качества приготовленных блюд (внешний вид, вкус, цвет, запах, выход блюда, температуру подачи блюда).
- 2.5. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 2.6. Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.
- 2.7. Подготовка отчетов о состоянии организации питания на родительских собраниях.

3. Содержание и формы работы.

3.1. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.3. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню – раскладке. Правильность выхода определяют путем взвешивания 5-10 порций при отпуске.

3.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца (Приложение №1). Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью, храниться бракеражный журнал у заведующей столовой.

3.5. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, время снятия пробы, наименование блюда, дается оценка доброкачественной пищи, разрешение к реализации блюда (время), подписи членов комиссии, примечание (разрешить к раздаче либо к раздаче не допускаю). Оценка дается на каждое блюдо отдельно.

- 3.6. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.
- 3.7. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 3.8. Оценка «отлично» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи (приготовленные блюда соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями).
- 3.9. Оценка «хорошо» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.).
- 3.10. Оценка "удовлетворительно" дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для потребления без переработки.
- 3.11. Оценка «неудовлетворительно» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены значительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств и внешнего вида (имеющие следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия и т.д.). Такое блюдо снимается с выдачи. Оценка «неудовлетворительно» означает возникновения бракованной продукции и соответственно затрат в виде стоимости уничтоженного блюда (израсходованных продуктов питания на приготовления данного блюда). Если причина такого решения комиссии – вина работников, то работники, ответственные за приготовление данного блюда, возмещают материальный ущерб. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».
- 3.12. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, допустившие нарушение норм закладки продуктов, нарушения технологии, брак в приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной или дисциплинарной ответственности (в виде замечаний или выговора).
- 3.13. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.
- 3.14. Следит за наличием спец.одежды у работников столовой.
- 3.15. Периодически присутствует при закладке продуктов, проверяют выход блюд, устанавливает фактический вес штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, вносит предложения об улучшении вкуса блюд.
- 3.16. Проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
- 3.17. Соблюдение норм закладки сырья, предусмотренные сборниками рецептур блюд, технологическими картами, организацию технологического процесса (выдерживается ли температура и время, последовательность процессов тепловой обработки, закладки сырья).
- 3.18. Бракеражная комиссия проверяет на раздаче наличие необходимых компонентов для отпуска блюд, температуру отпуска блюд.

4. Методика органолептической оценки пищи.

- 4.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 4.2. 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.

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

4.4. 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.

5. Органолептическая оценка первых блюд

5.1. 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 обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

5.2. 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).

5.3. 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.

5.4. При проверке пюреобразных супов пробу 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.

5.5. 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.

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

6. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

6.3. 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.

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

6.5. 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.

6.6. 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.

6.7. 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. Основание: СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"

7. Управление и структура.

7.1. Состав бракеражной комиссии и сроки ее полномочий утверждается приказом директора Корпуса.

7.2. В состав бракеражной комиссии могут входить:
директор корпуса или заместитель директора, зав. столовой;
шеф-повар;
диетсестра или медсестра;
представитель профсоюзного комитета (по согласованию);
представитель родительского комитета (по согласованию);
представитель администрации;
повар.

7.3. Бракераж пищи проходит в присутствии непосредственного изготовителя блюд и кулинарных изделий, которые участие в оценке изготовленной им пищи не принимают, но которые предоставляют образцы приготовленных блюд.

8. Материальная база.

8.1. Столовая Корпуса содержится за счет средств бюджета Красноярского края.

Форма 2. “Журнал бракеража готовой кулинарной продукции”

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия (время)	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание * (разрешить к раздаче / к раздаче не допускаю)
1	2	3	4	5	6	7

Примечание:

* Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.