ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ИМЕНИ ПОЧЁТНОГО ГРАЖДАНИНА САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ НИКОЛАЯ ТИМОФЕЕВИЧА КУКУШКИНА С. САРУХА МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ПОХВИСТНЕВСКИЙ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель Управляющего  совета школы  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /А.Н. Лещев/  « 14 » января 2021г. | УТВЕРЖДАЮ  Директор ГБОУ СОШ  им. Н.Т. Кукушкина с. Савруха  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /В.Н. Карманова/  Приказ № \_\_\_\_\_\_\_\_  «18» января 2021г. |

**ПОЛОЖЕНИЕ**

о бракеражной комиссии в СП «Детский сад Пчёлка»

ГБОУ СОШ им. Н.Т. Кукушкина с. Савруха.

# Общие положения

* 1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления СП «Детский сад Пчёлка» ГБОУ СОШ им. Н.Т. Кукушкина с. Савруха (далее ДОО), а также в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», нормативными и локальными актами, в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОО создается и действует бракеражная комиссия.
  2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией ДОО.

# Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

* 1. Бракеражная комиссия создается общим собранием трудового коллектива. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора ГБОУ СОШ им. Н.Т. Кукушкина с. Савруха.
  2. Бракеражная комиссия состоит из 3–4 членов ДОО. В состав комиссии входят:
     + руководитель (председатель комиссии);
     + медицинская сестра;
     + повар;
     + воспитатель.

# Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия ДОО:

* + - осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
    - проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
    - ежедневно следит за правильностью составления меню;
    - контролирует организацию работы на пищеблоке;
    - осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
    - проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
    - следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
    - периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
    - проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
    - проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

# Оценка организации питания в ДОО

* 1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражной журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
  2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.
  3. Администрация ДОО обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

# Заключительные положения

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

*Приложение №1*

# Инструкция по измерению объема блюд

Объем первых блюд устанавливается на основании емкости кастрюли или котла и числа заказанных порций.

Масса вторых блюд (каши, пудинги и т.д.) определяется путем взвешивания всех порций в общей посуде с вычетом массы тары и учетом числа порций.

Из порционных блюд (котлеты, биточки, мясо птицы и т.д.) взвешиваются

10 порций вместе и выборочно 2-3 порции, устанавливается средняя масса одной порции.

Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать ±3%, но масса 10 порций должна соответствовать норме.

*Приложение №2*

# Методика органолептической оценки пищи

Под органолептической оценкой пищи понимается определение таких показателей (внешний вид, вкус, аромат, консистенция блюда), которые дают возможность быстро определить качество пищи.

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи, лучше это проводить при дневном свете. Определяется внешний вид пищи, ее цвет. Затем определяется запах пищи. Этот показатель особенно важен, так как с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения качества пищевых продуктов (особенно мяса, рыбы), связанные с начальными признаками порчи, когда другие установить еще не удается. Запах определяют при той температуре, при которой употребляется данное блюдо. Для обозначения запахов используют термины: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илис- тый. Указываются также и специфические запахи, подобные каким-либо продуктам.

Консистенция продуктов определяется органами осязания. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, небо, зубы. В процессе процеживания пищи определяют ее мягкость, жесткость, нежность, маслянистость, клейкость, мучнистость, крупнозернистость, рассыпчатость и т. д.

Вкус пищи, как и запах, устанавливается при характерной для нее температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, соленый.

При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила пре- досторожности; из сырых продуктов пробуются только те, которые

применяются в сыром виде; естественно, вкусовая проба уже не проводится, если обнаружены внешние признаки разложения продукта (например, неприятный запах), а также в случае подозрения на недоброкачественность.

# Оценка первых блюд

Первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Например, буровато-коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

При оценке внешнего вида супов, борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение их в процессе варки [не должно быть сильно разваренных овощей, утративших форму нарезки). Целесообразно сравнить набор кореньев и овощей (плотную часть первого блюда) с рецептурой по раскладке.

При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготовляемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

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.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, не свойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности или пересола. У супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

# Оценка вторых блюд

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Соусным блюдам (гуляш, рагу) дается общая оценка.

При внешнем осмотре блюд обращать внимание на характер нарезки кусков мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя, панировки. В изделиях из мяса и рыбы определяют цвет, как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии приготовления блюда. Например, заветренная темная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона, розово-красный цвет на разрезе котлет говорит о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения фарша или мяса для котлет.

Важным показателем является консистенция блюда, дающая пред- ставление о степени его готовности и отчасти о соблюдении рецептуры при его изготовлении (например, мажущаяся консистенция изделий из рубленого мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба).

Степень готовности и консистенцию мясопродуктов определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой, которые должны легко входить в толщину готового продукта.

При определении вкуса и запаха обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, она легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного 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 крошиться, сохранять форму нарезки.

Крупяные, мучные или овощные гарниры также проверяют по кон- систенции. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна отделяются друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, комков, посторонних примесей. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню-раскладке, что позволяет выявить недовложение.

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

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество чистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид и в 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.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные коренья, 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, с частичками обгоревшего лука, имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, и ее усвоение.

*Приложение № 3*

**Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции**

*Приложение №4*

**Журнал учета температурного режима холодильного оборудования**

*Приложение №5*

**Журнал бракеража готовой пищевой продукции**

7

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Наименование производственного помещения | | |
|  | Наименование холодильного оборудования | | |
|  | 1 | Месяц/дни: (ежедневно) | Температура в градусах Цельсия |
|  | 2 |
|  | 3 |
|  | 4 |
|  | …. |
|  | 30 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Да | та и час поступления пищевой продукции | | | | |
|  | Наименование | | | | |
|  | Фасовка | | | | |
|  | дата выработки | | | | |
|  | изготовитель | | | | |
|  | поставщик | | | | |
|  | Количество литрах, шт.) | поступившего | продукта | (в | кг, |
|  | Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы | | | | |
|  | Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов | | | | |
|  | Условия хранения, конечный срок реализации | | | | |
|  | Дата и час фактической реализации | | | | |
|  | Подпись ответственного лица | | | | |
|  | Примечание | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и час изготовления блюда | Время снятия бракеража | Наименование Готового блюда | Результаты органолептической оценки качества готовых блюд | Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия | Подписи членов бракеражной комиссии | Результаты взвешивания порционных блюд | Примечание |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

*Приложение №6*

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дат а | Наименова ние препарата | Наименова ние  блюда | Количеств о питающих ся | Общее количеств о внесенног о витаминно го препарата  (гр) | Время внесения препарата или приготовлен ия витаминизи- рованного  блюда | Время прием а  блюда | Примечан ие |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |

*Приложение №7*

# Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование складского помещения | Месяц/дни: (Температура в градусах Цельсия и влажность в %) | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | …. | 30 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

8