

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 18
ИМЕНИ ДМИТРИЯ АЛЕКСАНДРОВИЧА ШЕМЕТОВА ПОСЁЛКА
ЗАВОДСКОЙ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ЕЙСКИЙ РАЙОН

Утверждаю
директор МБОУ ООШ №18
п. Заводской МО Ейский район
_____И.Л.Лущик
28.08.2020 года

Рассмотрено
на заседании педагогического совета
протокол №1 от « 26 » августа 2020 года

**Положение
о бракеражной комиссии муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения основной общеобразовательной школы
№ 18 имени Дмитрия Александровича Шеметова посёлка Заводской
муниципального образования Ейский район**

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения основной общеобразовательной школы № 18 имени Дмитрия Александровича Шеметова посёлка Заводской муниципального образования Ейский район (далее МБОУ ООШ №18) создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.2. Бракеражная комиссия образовательного учреждения в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, Уставом и локальными актами МБОУ ООШ №18.

1.3. Бракеражная комиссия создается приказом директора МБОУ ООШ №18 в начале учебного года.

Состав комиссии - не менее трех человек: медицинский работник (по согласованию), работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения.

1.4. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.5. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы до начала раздачи готовой пищи.

1.6. Выдача готовой продукции производится только после снятия пробы и записи в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» (форма 2 приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409-08) и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы **каждого блюда, а не рациона в целом**, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

1.7. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

2. Основные задачи деятельности бракеражной комиссии

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений;
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- 2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- 2.4. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке учреждения;
- 2.5. Расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания;
- 2.6. Обеспечение пищеблока школы качественными продуктами питания, имеющими сертификат качества.

3. Основные направления деятельности комиссии

Осуществление контроля:

- 3.1. За целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
- 3.2. За соответствием рационов питания утвержденному меню;
- 3.3. За качеством готовой продукции;
- 3.4. За санитарным состоянием пищеблока;
- 3.5. За выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
- 3.6. За организацией приема пищи обучающимися;
- 3.7. За соблюдением графика работы столовой.

4. Методика проведения органолептической оценки качества продукции

Органолептическая оценка качества продукции общественного питания проводится в соответствии с **ГОСТ Р 53104-2008 «Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»**

4.1.Метод органолептической оценки предназначен для объективного контроля качества продукции и заключается в прямой рейтинговой оценке качества образцов продукции.

Внешний вид: органолептическая характеристика, отражающая общее зрительное впечатление или совокупность видимых параметров продукции общественного питания и включающая в себя такие показатели как цвет, форма, прозрачность, блеск, вид на разрезе и др. Осмотр лучше проводить при дневном свете.

Консистенция: совокупность реологических (связанных со степенью густоты и вязкости) характеристик продукции общественного питания, воспринимаемых механическими и тактильными рецепторами.

Запах: органолептическая характеристика, воспринимаемая органом обоняния при вдыхании летучих ароматических компонентов продукции общественного питания.

Вкус: органолептическая характеристика, отражающая ощущения, возникающие в результате взаимодействия различных веществ на вкусовые рецепторы.

4.2.При органолептической оценке большого ассортимента образцов продукции необходимо учитывать, что в первую очередь пробуют блюда (изделия), обладающие слабовыраженными органолептическими характеристиками (например, крупяные супы), далее оценивают продукцию с более интенсивными свойствами, а сладкое блюда оценивают последними.

4.3.Оценка каждого образца осуществляется с сохранением порядка представления без возврата к ранее опробованным образцам. При органолептической оценке температура продукции общественного питания должна соответствовать температура блюда (изделия) при их реализации.

4.4.Органолептическая оценка супов.

Для отбора пробы заправочных супов (щи, борщи, рассольники и др.) содержимое емкости (кастрюли) осторожно, но тщательно перемешивают и отливают в тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супов проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой (например, наличие лука, петрушки и т.д.).

Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Наконец, пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой.

Основными показателями качества прозрачных супов являются прозрачность, концентрированный вкус, обусловленный наличием экстрактивных веществ (для мясных и рыбных бульонов) и запах.

4.5.Органолептическая оценка соусов.

При органолептической оценке соусов определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.), правильность формы нарезки, консистенцию наполнителей, а также запах и вкус.

4.6.Органолептическая оценка вторых, холодных и сладких блюд (изделий).

Блюда и изделия с плотной консистенцией после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

4.7. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей.

При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом. 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 масла.

4.8. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из круп и макаронных изделий.

При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из круп и макаронных изделий их тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличием комков. У макаронных изделий обращают внимание на их консистенцию, разваренность и слипаемость. Макароны, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки.

4.9. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из рыбы.

При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры, правильность подготовки полуфабрикатов (нарезки, панировки), консистенцию, запах и вкус изделий.

4.10. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из мяса птицы.

У мясных полуфабрикатов, изделий и блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия, правильность формы нарезки. Затем проверяют степень готовности согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда.

Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все его составные части (основное изделие, соус, гарнир), а затем пробуют блюдо в целом.

4.11. Органолептическая оценка холодных блюд, полуфабрикатов салатов и закусок.

При оценке холодных блюд, полуфабрикатов салатов и закусок особое внимание обращают на внешний вид блюда, правильность формы нарезки основных продуктов, их консистенцию.

4.12. Органолептическая оценка мучных кулинарных полуфабрикатов и изделий.

При оценке мучных кулинарных полуфабрикатов и изделий исследуют их внешний вид (характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, пирожков и т.д., форму изделия), обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша (его сочность, степень готовности, состав), а затем оценивают запах и вкус.

5. Критерии оценки качества блюд

Оценка 5 баллов соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

Оценка 4 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с незначительными или легкоустраняемыми недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) и т.д.

Оценка 3 балла - соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т.д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

Оценка 2 балла - соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т.д. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

6. Расчет оценки качества продукции

Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.