Утверждено: Утверждено:

На заседании педсовета Директор МБОУ «Камышловская СОШ»

протокол № \_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Горковенко А.О

« » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021г. Приказ № « » \_\_\_\_\_\_\_ 2021

**Положение**

**о бракеражной комиссии**

**МБОУ «Камышловская СОШ»**

**Любинского муниципального района Омской области**

**1.Общие положения**

**1.1**. Настоящее положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается  приказом директора школы на начало учебного года из числа работников организации.

**1.2.** Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением.

**1.3.** Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

**1.4.** В состав бракеражной комиссии входят представитель администрации, работник столовой . Периодически директор учреждения или уполномоченное лицо, в различное время в независимости от пробы, проводимой бракиражной комиссией, также осуществляет проведение бракеража готовой пищи.

**1.5.** Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее трех человек.

**1.6.** Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой, вновь приготовленной, партии. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд обучающимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

**1.7.** Основные задачи бракеражной комиссии

* Предотвращение пищевых отравлений.
* Предотвращение желудочно –кишечных заболеваний.
* Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
* Организация полноценного питания.

 **1.8.** Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

**1.9.**  Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал на кухне. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и др. Лица проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

1. **Методика органолептической оценки пищи**

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

**2.2.**Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

**2.4.**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.

1. **Органолептическая оценка первых блюд**
	1. 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 качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.
	2. 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).
	3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.
	4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.
	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, недосолености, 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.
	6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.
2. **Органолептическая оценка вторых блюд**
	1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.
	2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
	3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также 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.
	4. 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.
	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 несоответствии рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.
	6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные 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. У плохо приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.
	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. 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.
3. **Критерии оценки качества блюд**
	1. Критерии оценки качества блюд устанавливаются следующие:

*«Отлично»-* блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

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

*«Удовлетворительно»-* изменения в технологии приготовления блюда привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

*«Неудовлетворительно»-* изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

* 1. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.
1. **Права бракеражной комиссии**

Бракеражная комиссия совместно с зав. производством может проверять и контролировать:

* санитарное состояние пищеблока;
* выход продукции;
* наличие суточной пробы;
* соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
* разнообразие и соблюдение десятидневного меню;
* соблюдение правил хранения продуктов питания;

Вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.