

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа №7 имени А.Н.Пахмутовой
Дзержинского района Волгограда»

Введено в действие
приказом директора
от « 14 » января 20 25 г. № 9/1
Директор
Попова /Г.И.Попова/

УТВЕРЖДЕНО
на педагогическом совете
Протокол от « 14 » января 20 25 г. № 3
Попова /Г.И.Попова/



ПОЛОЖЕНИЕ

«14» января 2025г. №18-02

г. Волгоград

о бракеражной комиссии в лагере с дневным пребыванием детей при МОУ СШ №7

1. Общие положения

- 1.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы до начала лагерной смены.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется:
 - Санитарными правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (с изменениями и дополнениями).
 - Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (с изменениями и дополнениями).
 - Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20.

2. Основные задачи

Основными задачами являются:

1. Предотвращение пищевых отравлений.
2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Обеспечение санитарии и гигиены на территории столовой–догоотовочной или буфета-раздаточной (далее – столовой).
5. Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.
6. Оценка качества приготовляемых блюд и температуры горячих блюд при раздаче.

3. Содержание и формы работы.

- 3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы до начала раздачи готовой пищи.
- 3.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 3.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца.
- 3.3.1. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у заведующего столовой.

3.4. В бракеражном журнале указывается дата, время изготовления блюд и снятия бракеража, наименование готового блюда, разрешение к реализации данного блюда или кулинарного изделия, подпись членов бракеражной комиссии. Оценка дается на каждое блюдо отдельно (допущено/недопущено).

Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной отметки.

3.5. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.

3.7. В случае оценки блюда «недопущено» – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда. Составляется акт замены блюда, который, как и протоколы проверок бракеражной комиссии хранятся у председателя бракеражной комиссии.

4. Органолептическая оценка блюд.

4.1. Органолептическая оценка первых блюд

4.1.1. 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.

4.1.2. 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).

4.1.3. 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.

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

4.1.5. 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, 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.

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

4. 2. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

4.2.3. 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.

4.2.4. Макароны 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.

4.2.5. 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.

4.2.6. 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.

4.2.7. 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.

5. Критерии оценки качества блюд:

- «допущено» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
- «недопущено» – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

6. Управление и структура.

6.1. Бракеражную комиссию возглавляет начальник лагеря.

6.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- медицинский работник (по согласованию)
- заведующий производством пищеблока

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

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

7. Права бракеражной комиссии.

7.1. В любое время проверять санитарное состояние пищеблока.

7.2. Контролировать наличие маркировки на поступаемых продуктах.

7.3. Проверять выход продукции.

7.4. Контролировать наличие суточной пробы.

7.5. Проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам.

7.6. Проверять качество поступающей продукции.

7.7. Контролировать разнообразие и соблюдение 10-ти дневного меню.

7.8. Проверять соблюдение правил хранения продуктов питания.

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

8. Ответственность

8.1. За качество пищи несут ответственность:

- начальник лагеря, назначенный ОУ,
- заведующий производством и повара, изготавливающие продукцию.

Положение подготовил:

заместитель директора по УВР



О.Б.Синютина