

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

КТУ «Константинівська середня загальноосвітня школа»
2023-2024 учебный год
1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии в КТУ «Константинівська середня загальноосвітня школа» определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и функционирования бракеражной комиссии.
1.2. Бракерская комиссия создается и действует в целях осуществления контроля за правильной организацией питания, качеством приготовления пищи, соблюдением технологий приготовления пищи, а также за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в организации.

2. Образование и состав бракеражной комиссии

2.1. Бракерская комиссия создается на основании приказа руководителя организации.
2.2. Количественный состав бракеражной комиссии утверждается руководителем организации.
2.3. В состав бракеражной комиссии входят 7 человек: председатель бракеражной комиссии директор школы, заместитель директора по воспитательной работе (ответственный за питание), медицинский работник школы, члены попечительского совета и родительского комитета.

3. Основные задачи

3.1. Бракерская комиссия осуществляет свою деятельность в строгом соответствии с действующим законодательством Республики Казахстан, СанПиНами, санитарными нормами, технологическими картами, ГОСТами, настоящим Положением и другими внутренними документами организации.
3.2. Основными задачами бракеражной комиссии являются:
- предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль над соблюдением технологий приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены в помещении пищеблока; - обеспечение пищеблока качественными продуктами питания;
- организация полноценного питания.

4. Методика организационной оценки пищи



5. Порядок работы бракеражной комиссии

- 4.1. Органолептическая оценка пищи начинается с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяются внешний вид пищи, ее цвет.
- 4.2. В дальнейшем определяется запах пищи.
- 4.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 4.4. При снятии пробы необходимо руководствоваться следующими правилами:
- из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде;
- в случае обнаружения признаков разложения пищи в виде неприятного запаха вкусовая проба не производится;
- вкусовая проба не производится в случае порчи, что данный продукт явился причиной пищевого отравления.

- 5.1. Ежедневно за 10 минут до начала раздачи готовой пищи медсестра школы Амирова К.Т., осуществляет оценку органолептических показателей и качества блюда (бракеражную пробу).
- 5.2. Бракеражная комиссия до снятия пробы знакомится с утвержденным в установленном порядке меню-раскладкой, в котором должны быть представлены дата, количество принимающих пищу, точная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов.
- 5.3. Бракераж проводится в присутствии изготовителя (повара, кондитера и т. п.).
- 5.4. Бракеражная комиссия оценивает соответствие первичной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям технологических документов (технологических карт, сборников рецептов, технологических инструкций), правильность ведения технологического процесса, проверяет на раздате условия хранения блюда и изделий, температуру их подачи (отпуска), определяет фактический вес штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, вносит предложение об улучшении вкуса блюда.
- 5.5. Бракеражная проба производится из общего котла после тщательного перемешивания в нем пищи. Для исследования пища берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии приготовления. Необходимо обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
- 5.6. Бракераж начинается с блюда, имеющего слабовыраженный запах и вкус (супы и т. п.), затем определяют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, слабые блюда дегустируются в последнюю очередь.
- 5.7. Результаты бракеража регистрируются в журнале контроля за качеством готовой пищи (бракеражный). Журнал должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и храниться у медсестры школы.
- 5.8. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 5.9. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией, заносятся в акт контрольного взвешивания и проверки организации питания.
- 5.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и точной пробы.

5.11. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли (котла) на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т. п. взвешивается вся кастрюля (котел), содержащая готовое блюдо, и после вычета массы тары делится на количество выписанных порций. Проверка порционных вторых блюд производится путем взвешивания порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускается отклонение +3% от нормы выхода).

5.12. Для проведения бракеража на пищеблоке должны быть в наличии весы, пищевой термометр, чайник с кипятиком для ополаскивания приборов, ложки, вилки, ножи, тарелка с указанием веса на обратной стороне, линейка.

6. Критерии оценки качества блюд

6.1. Оценка качества продукции осуществляется по пятибалльной системе по каждому из показателей - внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция.

6.2. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность).

6.3. Оценка "отлично" дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, удерживают рецептуру и другим показателям, предусмотренным требованиями.

6.4. Оценка "хорошо" дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления были допущены незначительные нарушения, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

6.5. Оценка "удовлетворительно" дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено). Оценка "неудовлетворительно" дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах; резко пересоленные; резко кислые, горькие; недоваренные; недожаренные; подгоревшие; утратившие свою форму; имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюдо и изделия. Такое блюдо не допускается к разданию, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью "К разданию не допускаю".

6.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

6.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий "удовлетворительно", "неудовлетворительно", данная бракеражной комиссией, обсуждается на аппаратном совещании при руководителе. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.