

	УТВЕРЖДЕНО: Директора ГБОУ СО КШИ «Екатеринбургский кадетский корпус войск национальной гвардии Российской Федерации» _____ И.Н. Удинцев Приказ №47-од от 02.09.2024г.
--	---

**Положение
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ ГБОУ СО КШИ
«Екатеринбургского кадетского корпуса войск национальной
гвардии Российской Федерации»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в образовательном учреждении, обеспечения здоровья обучающихся, предотвращения возникновения и распространения инфекционных (неинфекционных) заболеваний и пищевых отравлений. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы-интерната.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 Об утверждении санитарных правил СанПиН 2.4.3648- 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», зарегистрированного министерством юстиции Российской Федерации 18.12.2020 № 6157

2. Основные задачи бракеражной комиссии

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.5. Организация полноценного питания обучающихся.

3. Содержание и формы работы

3.1. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.

3.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

3.3. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.4. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.5. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии или медицинским работником.

3.6. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

4. Методика организации работы

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

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

4.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

4.4. При снятии пробы необходимо выполнить некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружении признаков разложения в виде неприятного запаха. А также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления

5. Органолептическая оценка первых блюд.

5.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берутся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на количество и качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

5.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму вырезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей и других продуктов).

5.3. При органолептической оценке обращают внимания 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.

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

5.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего запаха, наличия горечи, несвойственной 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.

5.6. Не разрешаются к выдаче блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

6. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

6.3. 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, 4 комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

6.4. Макаaronные 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.

6.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжиженное и имеет синеватый оттенок, следует оценить качество исходного картофеля, процент отхода, закладку и выход, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре блюдо направляется на анализ в лабораторию.

6.6. Консистенция 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 у соуса должен быть приятный янтарный цвета. Плохо приготовленный соус горьковато-неприятный на вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита. Снижает вкусовые достоинства пищи и её усвоение.

6.7. 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 её вида с хорошо выраженным привкусом овощей. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

7. Критерии оценки качества блюд

При осуществлении оценки готовых блюд пользуются следующими критериями: «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» - нарушения и изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить; 5 «неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. Блюдо, оцененное «неудовлетворительно», к раздаче не допускается, требуется замена блюда.

8. Управление и структур

8.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока, представитель администрации образовательного учреждения, представитель родительской общественности.

8.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (приложение).

9. Документация бракеражной комиссии

9.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции». Записи в бракеражный журнал оформляются подписями не менее 3-х членов комиссии.

9.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

9.3. Хранится бракеражный журнал у заведующей столовой пищеблока.

10. Заключительные положения

10.1. Изменения и дополнения к настоящему Положению утверждаются приказом директора ГБОУ СО КШИ «ЕКК» и доводятся до сведения ответственных лиц под роспись

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 447200959609934981311677372486379060188671997399

Владелец Удинцев Игорь Николаевич

Действителен с 06.09.2024 по 06.09.2025