# Общие положения

# Бракеражная комиссия ГБОУ РО «Таганрогский педагогический лицей-интернат» (далее – лицей-интернат) создается и действует в соответствии с Уставом лицея-интерната с целью осуществления контроля за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи, организации питания воспитанников, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в лицее-интернате.

* 1. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, локальными актами лицея-интерната.
  2. Все блюда и кулинарные изделия, изготовляемые на пищеблоке, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
  3. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
  4. За качество пищи несут санитарную ответственность диетсестра, заведующий производством (шеф- повар), иное лицо, осуществившее проверку качества продукции.

# Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

# Бракеражная комиссия создается приказом директора лицея-интерната по согласованию с педагогическим советом лицея-интерната в начале каждого учебного года. Состав комиссии, сроки ее полномочий, план работы утверждаются приказом директора лицея-интерната в начале учебного года.

* 1. Бракеражная комиссия состоит из 5 человек: председателя и членов бракеражной комиссии.
  2. В состав бракеражной комиссии входят:

- заместитель директора по воспитательной работе;

- медицинская сестра;

- диетсестра;

- бухгалтер по питанию;

- педагоги лицея-интерната или социальный педагог.

* 1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

1. **Полномочия комиссии**
   1. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий ежедневно производит диетсестра (член бракеражной комиссии), в случае ее отсутствия – иное лицо из состава бракеражной комиссии, назначенное председателем бракеражной комиссии. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации.
   2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока, в том числе:

* осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
* проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
* ежедневно следит за правильностью составления меню;
* контролирует организацию работы на пищеблоке: чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;
* осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
* проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
* следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
* периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
* осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д., в соответствии с Правилами бракеража пищи (Приложение 1);
* проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
* определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
* проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся.
  1. При проведении проверок пищеблока бракеражная комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СП 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
  2. Бракеражная комиссия имеет право:
* в случае выявления каких-либо нарушений, замечаний приостановить выдачу готовой пищи до принятия мер по устранению замечаний;
* при нарушении технологии приготовления пищи снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию;
* в любое время осуществлять проверку пищеблока в соответствии с полномочиями, указанными в п. 3.2. настоящего Положения;
* вносить на рассмотрение директора лицея-интерната предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.
  1. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблока на совещаниях при директоре или на педагогическом совете.

1. **Требования к оформлению документации**
   1. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии, оценка качества продукции отражаются в журналах: журнале бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, журнале бракеража готовой кулинарной продукции.
   2. Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируются в актах проверок.
   3. Журнал бракеража должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и хранится у заведующего производством.
2. **Заключительные положения**
   1. Администрация лицея-интерната обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

Приложение 1

к Положению о бракеражной комиссии

**Правила бракеража пищи**

1. **Методика органолептической оценки пищи**
   1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
   2. 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: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
   3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
   4. При снятии пробы необходимо выполнять 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.
2. **Органолептическая оценка первых блюд**
   1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
   2. При оценке внешнего вида супов и тушеных овощей 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).
   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. 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.
   5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не ли постороннего привкуса и 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.
   6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.
3. **Органолептическая оценка вторых блюд**
   1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается 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 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. Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться 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 несоответствие 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. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, ее 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. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.
4. **Критерии оценки качества блюд**
   1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

**Оценка «отлично»** – блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

**Оценка «хорошо»** – незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и др.).

**Оценка «удовлетворительно»** – изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

**Оценка «неудовлетворительно»** (брак) – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда дается изделиям, имеющие следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкуси запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

* 1. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями, членов бракеражной комиссии, осуществивших проверку продукции.
  2. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд 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.
  3. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная членом бракеражной комиссии, осуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, который доводится до директора лицея, руководителя предприятия, осуществляющего организацию питания в лицее.
  4. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.
  5. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путём взвешивания порций, взятых при отпуске.