

Согласовано

Председатель УС МБОУ «Лицей №153»
Городского округа город Уфа РБ
«_____ » Ю.В.Беляев
Протокол № 1 от «31» августа 2020г.

Утверждаю

Директор МБОУ «Лицей №153»
Городского округа город Уфа РБ
«_____ » А.Н.Скалина
«30 » августа 2020г.



Положение о бракеражной комиссии в МБОУ «Лицей №153» городского округа город Уфа РБ

1. Общие положения.

- 1.1 Бракеражная комиссия создается директором лицея в начале года.
- 1.2 Настоящее положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в лицее.
- 1.3 Настоящее Положение обязательно для исполнения всеми членами бракеражной комиссии.

2. Основные задачи.

- 2.1 Предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.2 Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.3 Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания обучающихся.

3. Содержание и формы работы.

- 3.1 Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и буфетной продукции, который проводится органолептическим методом.
- 3.2 Выдача горячей и буфетной 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, обращая внимание на такие показатель как внешний вид, запах, консистенция, жесткость, сочность др.
- 3.3 Снятие бракеражных проб производится до начала раздачи горячей и буфетной продукции.
- 3.4 Члены бракеражной комиссии оценивают качество приготовленных блюд путем оценивания внешнего вида, запаха, консистенции. Определяют, нет ли постороннего запаха, наличия посторонних примесей, признаков горелости.

4. Органолептическая оценка первых, вторых блюд и буфетной продукции.

4.1. 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.

4.4. Макаронные 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.

4.5. 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.

4.6. При определении запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает

посторонние запахи из окружающей среды. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

4.7 Буфетная продукция (мучные изделия) оцениваются также по внешнему виду и запаху. Тесто должно быть мягким и поднявшимся, не подгорелым. Не допускается присутствие постороннего запаха.

5. Критерии оценки качества блюд

Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии или медицинской сестрой.

6. Управление и структура.

В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник буфета и представители администрации лицея.

7. Документация бракеражной комиссии.

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

7.2 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.

7.3 Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал в буфете.