

УТВЕРЖДЕНО:

Директор ГКОУ ВО «Специальная
(коррекционная) общеобразовательная школа-
интернат о.Муром»



Т.А.Горелая.

« 10 » января 2017 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение регламентирует порядок работы бракеражной комиссии (далее комиссии) в ГКОУ ВО «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат о.Муром».

1.2. Целью комиссии является осуществление контроля за правильной организацией питания обучающихся, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

1.3. Основными задачами комиссии является целенаправленная, непрерывная работа по организации правильного, сбалансированного питания, отвечающего физиологическим потребностям растущего организма, повышение устойчивости детского организма к различным неблагоприятным воздействиям.

1.4. Нормативной основой для работы комиссии являются:

- действующие СанПиН;
- настоящее Положение.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЁ СОСТАВ

2.1. Бракеражная комиссия создаётся приказом директора школы, где оговариваются состав комиссии и сроки её полномочий. Количество членов комиссии может быть от 3-х до 5, определяется педагогическим советом.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из членов комиссии. Обязательно в её состав входят:

- заместитель директора (председатель комиссии);
- медицинская сестра;
- повар.

2.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены члены педагогического коллектива или родительского комитета.

3. ПОЛНОМОЧИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ.

3.1. Комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания и готовой продукции в школу;

- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а так же соблюдения правил и условий хранения;
- следит ежедневно за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи.
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных веществах;
- контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке продуктов в котёл, проверяет выход блюд;
- проверяет органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жёсткость, сочность и т.д.
- проверяет соответствие объёмов приготовленной пищи объёмов разовых порций и количеству детей.

3.2. Итоги комиссии оформляются протоколами, актами и другими документами.

4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

4.1. Методика органолептической оценки пищи.

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

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

4.1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

4.1.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые 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.

4.2. Органолептическая оценка первых блюд.

4.2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся 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 загрязнённости.

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

4.2.3. 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 плёнок.

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

4.2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолённости, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращать внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

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

4.3. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

4.3.3. 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 необшелушенных зёрен. Посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.3.4. Макаaronные 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.

4.3.5. 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.

4.3.6. 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 её усвоение.

4.3.7. 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. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жаренная - приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

4.4. Критерии оценки качества блюд.

(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) - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

(Неудовлетворительно) - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

5. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ.

5.1. Результат проверки выхода блюд, их качества ежедневно отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия в праве приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания обучающихся, заносятся в бракеражный журнал.

6. КОМИССИЯ ИМЕЕТ ПРАВО.

6.1. Контролировать работу в школе по вопросам организации питания.

6.2. Рекомендовать учитывать данные критерии оценки в организации питания при установлении компенсационных, стимулирующих выплат работникам столовой.

6.3. Выносить предложения для повышения эффективности организации питания и повышении его качества.

6.4. Присутствовать на всех совещаниях посвящённых проблеме организации питания.

7. ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО.

7.1. Составлять план работы на год.

7.2. Вести учёт работы и протоколы заседаний.

7.3. Предоставлять отчёты по требованию директора.

7.5. Годовой анализ работы бракеражной комиссии размещается на школьном сайте.

7.4. Документация хранится в школе в течении одного года.