

Председатель профсоюзной
организации ГКОУ КШИ
«Туапсинский морской кадетский корпус»

И.В. Синенко

« 30 » августа 2021г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГКОУ КШИ

«Туапсинский морской кадетский корпус»

С.О. Ступаков

« 30 » августа 2021г.

ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии в ГКОУ КШИ «Туапсинский морской кадетский корпус»

Настоящее Положение «О бракеражной комиссии в Государственном казенном общеобразовательном учреждении кадетская школа - интернат «Туапсинский морской кадетский корпус» (далее – Положение) является локальным актом Государственного казенного общеобразовательного учреждения кадетская школа - интернат «Туапсинский морской кадетский корпус» Краснодарского края (далее Учреждение). Действие Положения распространяется на всех участников образовательного процесса Учреждения.

1. Общие положения

В целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе создается и действует бракеражная комиссия.

2. Порядок создания бракеражной комиссии, ее состав

2.1. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора Учреждения;

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 10 человек.

В состав комиссии входят:

- директор школы (председатель комиссии);
- заместитель директора по военной работе;
- заместитель директора по АХР;
- заведующая производством;
- социальный педагог;
- медицинский работник;
- воспитатель, согласно графику сменности.

3. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия учреждения:

3.1. Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- 3.2. Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- 3.3. Ежедневно следит за правильностью составления меню;
- 3.4. Контролирует организацию работы на пищеблоке;
- 3.5. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- 3.6. Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- 3.7. Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 3.8. Систематически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- 3.9. Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- 3.10. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся.

4. Оценка организации питания в Учреждении

- 4.1. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания обучающихся, заносятся в бракеражный журнал;
- 4.2. Администрация учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

5. Нормативные документы

5.1. В своей деятельности Бракеражная комиссия руководствуется следующими нормативными документами:

Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 № 273-ФЗ;

- Федеральный закон от 30 марта 1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Постановление главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- ГОСТ Р 50935-2007 «Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

- Санитарные правила (СП) 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078–01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологическое требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- Санитарные правила (СП) 2.3.6.1079-01 («Санитарно-эпидемиологическое требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»);
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

6. Методика органолептической оценки пищи

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

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

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

6.4. Органолептическая оценка первых блюд:

- *для органолептического исследования первое блюдо* тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обратить внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности;

- *при оценке внешнего вида супов и борщей* 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);

- *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;

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

- *при определении вкуса и запаха* отмечают, обладает ли блюдо

присущим ему вкусом, нет 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;

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

6.5. Органолептическая оценка вторых блюд:

- в блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все основные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая;

- мясо птицы должно быть сочным, мягким и легко отделяться от костей;

- при наличии крупяных, мучных и овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют в ней присутствие необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной в меню, что позволяет выявить недовложение;

- 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;

- 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;

- 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 ее усвоение;

- 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 привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

7. Критерии оценки качества блюд

7.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

7.2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

7.3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

7.4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления Блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

Исполнитель:

социальный педагог  Н.Ю. Чаурова