

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

Общие положения.

Бракеражная комиссия создается на основании приказа директора школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы. Состав комиссии не менее трех человек.

Комиссия в своей деятельности руководствуется ГОСТ Р 53104-2008 «Национальный стандарт РФ Услуги общественного питания, Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», СП 2.3.6 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.4.5. 2409-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Проверке качества подлежат все сырые продукты, которые поступают в учреждение (проверяются целостность упаковки, сроки хранения и реализации продуктов, условия хранения) и готовые блюда, предназначенные для реализации в столовой образовательного учреждения;

Бракеражная комиссия проверяет все готовые блюда до их подачи на стол;

Членам бракеражной комиссии необходимо стабильно контролировать абсолютно все этапы приготовления блюд, условия хранения продуктов и т. п.

После проведения бракеража выводы комиссии о качестве блюд и товаров фиксируются в специальном бракеражном журнале, а члены комиссии подтверждают принятое решение своими подписями. В журнале оценивается пригодность не всего меню, а каждого блюда отдельно.

Хранится данная документация либо у медицинского работника, либо у шеф-повара.

Все члены комиссии несут персональную ответственность за обеспечение качественным питанием обучающихся МБОУ «Желябовская СОШ».

Бракеражная комиссия проверяет

Условия хранения и срок годности сырых продуктов.

Правильность закладки продуктов во время приготовления пищи.

Наличие контрольного блюда.

Фактический выход одной порции каждого блюда.

Наличие суточной пробы.

Наличие меню, правильность его оформления, его соответствие готовой пище.

Санитарное

состояние

пищеблока

Чтобы определить выход жидких блюд, нужно показатель емкости котла поделить на количество порций. Чтобы определить выход порционных блюд нужно взвесить 5 порций и установить среднее значение блюда.

Критерии оценки готовых блюд.

Визуальная оценка с определением цвета и привлекательности блюда;

макароны должны легко перемешиваться и не склеиваться;
соусы подлежат проверке не только на вкус, но и на консистенцию жидкости, как суп – пюре.
А если в соусе есть твердые частицы, определяют качество их нарезки;

Факторы, влияющие на органолептическую оценку:

температура воздуха пищеблока (оптимальная – 20 градусов, при повышении температуры снижается чувствительность к восприятию горького и кислого, при понижении температуры – соленого);

температура поверхности языка (рецепторы вкуса снижают порог чувствительности при понижении температуры ниже 0 градусов и повышении свыше 45);

освещение пищеблока (освещение должно быть естественным, чтобы исключить изменение натурального цвета пищи;

наличие посторонних запахов (посторонних запахов быть не должно, т. к. это может повлиять на правильную оценку качества продуктов).