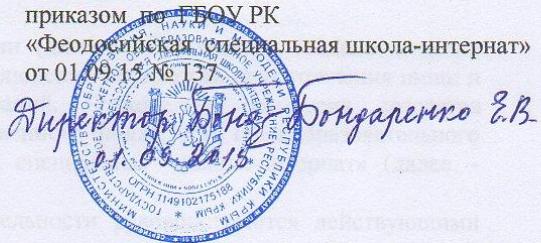


УТВЕРЖДЕН

приказом по ФОУ РК

«Феодосийская специальная школа-интернат»  
от 01.09.13 № 137



1.1 Положение о бракеражной комиссии в целях контроля за качеством приготовленной пищи и выполнения санитарно-гигиенических нормативов (санитарного законодательства) в ГБОУ «Феодосийская специальная школа-интернат» (далее – Учреждение). Республика Крым (Феодосия, г. Феодосия, ул. Школьная).

1.2 Бракеражные комиссии в ГБОУ «Феодосийская специальная школа-интернат» назначаются на основании приказов и распоряжений директора Учреждения.

## 2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ

- 2.1 Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.2 Предотвращение жалобоносительных сообщений.
- 2.3 Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.4 Составление санитарно-технической карты в столовой.
- 2.5 Организация пищевого рациона.

## ЛОКАЛЬНЫЙ НОРМАТИВНЫЙ АКТ № 9.10 Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Республики Крым «Феодосийская специальная школа-интернат»

### ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

3.1 Состав бракеражной комиссии определяется за время открытия данного блока.

3.2 Состав комиссии блоков и кулинарных кабинетов определяется в исходной уставообразующей форме и оформляется подписями членов комиссии для каждого блока.

3.3 Бракеражная комиссия проводит поварские, кулинарные, кулинарно-поварские, кулинарно-поварско-кулинарные проверки готовые, суточных меню.

## 4. УПРАВЛЕНИЕ И СТРУКТУРА

4.1 В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, педагогический работник и представитель администрации школы.

4.2 Должна проводиться организационную работу пищи, должна быть организована система оценки проводимых данных анализов (Приложение 1).

## 5. ДОКУМЕНТАЦИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

5.1 Результаты бракеражной работы занесются в журнал установленного образца с указанием времени готовой продукции.

5.2 В бракеражном журнале указывается дата и часы открытия блока, приемлющие блоки, кроме случаев бракеража, результаты организационной оценки и стадии готовности блоков, разрешенного к приготовлению блока.

2015 год

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) создано в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований. Бракеражная комиссия создается приказом (распоряжением) директора Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Республики Крым «Феодосийская специальная школа-интернат» (далее – Школа).

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуются действующими санитарными правилами и нормами, сборником рецептур, технологическими картами, ГОСТами и данным Положением.

## **2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ**

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.4. Обеспечение санитарии и гигиены в столовой.
- 2.5. Организация полноценного питания.

## **3. СОДЕРЖАНИЕ И ФОРМЫ РАБОТЫ**

- 3.1. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.
- 3.2. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 3.3. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 3.4. 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.
- 3.5. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии или медицинским работником.
- 3.6. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

## **4. УПРАВЛЕНИЕ И СТРУКТУРА**

4.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, педагогический работник и представитель администрации Школы.

4.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (приложение 1).

## **5. ДОКУМЕНТАЦИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

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

5.2. 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.

5.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью Школы; хранится бракеражный журнал у заведующего производством (шеф-повара).

РАБОЧАЯ ГРУППА ПО РАЗРАБОТКЕ ЛИНА:

Должность	ФИО	Подпись
Заместитель директора по учебно-воспитательной работе	И.Е.Лепихова	
Заместитель директора по воспитательной работе	Н.Г.Курапова	
Заведующий производством (шеф-повар)	Е.В.Рачко	

СОГЛАСОВАНО:

Председатель родительского комитета А.П.Воронина

Юрисконсульт А.В.Зубарев

При проверке готовности блюда к употреблению в пищу проверяют форму нарезки овощей и мяса, наличие сочных и сочно-вкусовых соков (не должны быть помятые, утесненные, залиты, в сырых и вареных овощах и других продуктах).

3.3 При проверке готовности блюда внимание на правильность сушки и варки, посвеженности ингредиентов и мяса и рыбы. Использование мяса и рыбы залитой кипятком-бумагой, мясо жире имеют морщинистый вид и на поверхности несутся жирные потертые пятна.

3.4 При проверке первоначальной засолки проверяют тяквой стружкой из можжевельника густоту, однородность консистенции, наличие конкремитов, частичек. Существо должно быть однородным во всем засоле, без использования жидкости из его консервации.

3.5 При определении вкуса и запаха проверяют, обладает ли блюдо приятным ароматом, нет ли присущего признака излишней кислоты, горечи, неподходящей сочной, отвратительной, зловонной, качественности, испорченности, пересоли. У заправленных и начиненных засоле проверяют начинку, ее размягчение во времени и т.д. Если маринад бледного цвета, то засолка его требует без замедления.

3.6 Не проверяются блюда с яичным сыром и перетертой яйцами, с недоработанными сметаной и обжаренными супостями, начинками изваренной яичной массой, риской качественностью, пересоленными др.

3. Органические овощные блюда

3.1 В блюдах, отнесенных к теплым и сочным, все составные части должны быть отдельно. Овощи соусных блюд (гужи, рагу) лежат общими.

3.2 Мякоть мяса должно быть мягкая, сочная и легко отделяться от костей.

3.3 При наличии крашеных, засоленных или фаршированных грибов проверяют также их качество. В рассольниковых блюдах наличие засола проверяется путем

## **1. Методика органолептической оценки пищи**

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

1.2. Затем 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.

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

1.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая пробы 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**

2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

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).

2.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

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.

2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, не свойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, 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.

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

## **3. Органолептическая оценка вторых блюд**

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

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

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

необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

3.4. Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

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 несоответствии рецептуре – блюдо снимается с реализации.

3.6. 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, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

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 жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.