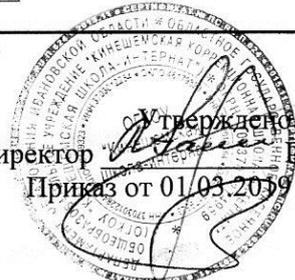


**Областное государственное казенное общеобразовательное учреждение
«Кинешемская коррекционная школа-интернат»
(ОГКОУ «Кинешемская школа-интернат»)**

155806, Ивановская область, г. Кинешма, ул. Сеченова, д.26,
тел. 8 (49331)2-33-50, тел./факс 8 (49331)2-47-31
e-mail: shkola_internat2@bk.ru

Согласовано
Управляющим советом
Протокол от 08.02.2019 г. № 1

Утверждено
Директор  Пашина Т.Ю.
Приказ от 01.03.2019 г. № 42а



**ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
ОГКОУ «Кинешемская школа-интернат»**

1. Общие положения.

1.1. Положение о бракеражной комиссии регулирует работу бракеражной комиссии ОГКОУ «Кинешемская школа-интернат» (далее – школы-интерната) и является обязательным к исполнению.

1.2. Бракеражная комиссия является органом, который создается в школе-интернате с целью усиления контроля за качеством питания. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.3. Основные задачи работы бракеражной комиссии:

- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации, технологическими картами, данным Положением.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав.

2.1. Бракеражная комиссия создается в начале учебного года в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе-интернате. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы-интерната.

2.2. Бракеражная комиссия состоит не менее чем из 5 членов: медицинского работника, зав. столовой пищеблока, представителей администрации и педагогического коллектива образовательного учреждения.

3. Содержание работы бракеражной комиссии.

3.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за качеством готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

3.2. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.3. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле.

3.4. Бракеражу подлежат все блюда, независимо от того, подвергались ли они обработке или подлежат выдаче в натуральном виде (фрукты, кисломолочные продукты, кондитерские изделия). Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке.

3.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.6. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца.

3.7. В бракеражном журнале указывается дата, наименование каждого блюда, выход блюда, дается оценка доброкачественности блюда и разрешение на его реализацию.

3.8. По итогам учебного года документация должна быть пронумерована, прошнурована и скреплена печатью учреждения. Вся документация хранится в бухгалтерии образовательного учреждения.

3.9. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблоков на совещаниях при директоре.

4. Полномочия бракеражной комиссии.

4.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся школы-интерната.

4.2. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока, складских помещений;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поставляемой продукции;
- контролировать соблюдение десятидневного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- вносить на рассмотрение руководства школы-интерната и организатору питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

Методика органолептической оценки готовых блюд.

1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
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 обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
3. 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.

Органолептическая оценка первых блюд.

1. 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 обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
2. 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.
3. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой стружкой 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.
4. 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.
5. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

Органолептическая оценка вторых блюд.

1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
3. 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. Макароны 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.

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.
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 ее усвоение.
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. 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.