



Утверждаю:
Директор МБОУ «Хабоцкая оош»
Т.А. Маслякова/
Приказ № 49 от 29.08.2024

Положение о бракеражной комиссии МБОУ «Хабоцкая оош»

1. Общие положения
 - 1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии в МБОУ «Хабоцкая оош» (далее по тексту соответственно - Положение, Организация) определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и функционирования бракеражной комиссии.
 - 1.2. Бракеражная комиссия создается и действует в целях осуществления контроля за правильной организацией питания, качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи, а также за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в организации.
2. Образование и состав бракеражной комиссии
 - 2.1. Бракеражная комиссия создается на основании приказа руководителя организации.
 - 2.2. Количественный состав бракеражной комиссии утверждается руководителем организации, но не может быть менее 3 человек.
 - 2.3. В состав бракеражной комиссии входят:
 - повар, завхоз школы и учитель
3. Основные задачи
 - 3.1. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в строгом соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, настоящим Положением и другими внутренними документами организации.
 - 3.2. Основными задачами бракеражной комиссии являются:
 - предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;
 - контроль над соблюдением технологии приготовления пищи;
 - обеспечение санитарии и гигиены в помещении пищеблока;
 - обеспечение пищеблока качественными продуктами питания;
 - организация полноценного питания.
4. Методика органолептической оценки пищи
 - 4.1. Органолептическая оценка пищи начинается с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
 - 4.2. В дальнейшем определяется запах пищи.
 - 4.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
 - 4.4. При снятии пробы необходимо руководствоваться следующими правилами:
 - из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде;
 - в случае обнаружения признаков разложения пищи в виде неприятного запаха вкусовая проба не производится;
 - вкусовая проба не производится в случае подозрения, что данный продукт явился причиной пищевого отравления.
5. Порядок работы бракеражной комиссии

- 5.1. Ежедневно до начала раздачи готовой пищи бракеражная комиссия в полном составе осуществляет оценку органолептических показателей и качества блюд (бракеражную пробу).
- 5.2. До снятия пробы бракеражная комиссия знакомится с утвержденным в установленном порядке меню
- 5.3. Бракеражная комиссия оценивает соответствие первичной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям технологических документов (технологических карт, сборников рецептур, технологических инструкций), правильность ведения технологического процесса, проверяет на раздаче условия хранения блюд и изделий, температуру их подачи (отпуска), определяет фактический вес штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, вносит предложения об улучшении вкуса блюд.
- 5.4. Бракеражная проба производится из общего котла после тщательного перемешивания в нем пищи. Для исследования пища берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюд, по которым можно судить о соблюдении технологии приготовления. Необходимо обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
- 5.5. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т. п.), затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.
- 5.6. Результат бракеража регистрируется в журнале контроля за качеством готовой пищи (бракеражный).
Журнал должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и храниться в столовой
- 5.7. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 5.8. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией, заносятся в бракеражный журнал.
- 5.9. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.
- 5.10. Для проведения бракеража на пищеблоке должны быть в наличии весы
6. Критерии оценки качества блюд
 - 6.1. Оценка качества продукции осуществляется по показателям - внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция.
 - 6.2. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность).
 - 6.3. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.