

Рассмотрено

Родительским комитетом
ГБОУ СОШ №14
СПДС №18 «Радуга»
Председатель Родительского комитета
Дружинина Н.С.

Утверждено

Руководитель ГБОУ СОШ № 14
СПДС №18 «Радуга»
Белоусова Т.В.

ФИО, подпись, МП

Принято

Решением педагогического совета
ГБОУ СОШ №14
СПДС №18 «Радуга»

Положение о бракеражной комиссии

*в государственном бюджетном общеобразовательном
учреждение Самарской области средняя
общеобразовательной школы № 14 имени полного кавалера ордена Славы
Николая Георгиевича Касьянова города Жигулевска городского округа
Жигулевск Самарской области структурном подразделении, реализующем
основные общеобразовательные программы дошкольного образования:
«Детский сад №18 «Радуга».*

1. Общие положения.

1.1. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

2. Основные задачи.

2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

2.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.

2.3. Предотвращение пищевых отравлений.

2.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.6. Обеспечение санитарной и гигиены на пищеблоке.

2.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

3. Содержание и формы работы.

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

- Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено руководителем, должны стоять подписи помощника воспитателя с функциями старшей медсестры, кладовщика, шеф-повара(повара).
- Бракеражную пробу берет из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы, и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

3.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции.

- Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у помощника воспитателя с функциями старшей медсестры (диетсестры).

3.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

3.4. **Оценка «отлично»** дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованием.

3.5. **Оценка «Хорошо»** дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

3.6. **Оценка «удовлетворительно»** дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено. Пересолено)

3.7. **Оценка «неудовлетворительно»** дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия.

- Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракераж комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью **«К раздаче не допускаю»**

3.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной

формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

3.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при руководителе.

- Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

3.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие контроля блюда и суточной пробы.

3.11. Бракеражная комиссия определяет фактический выход порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по этому же механизму при раздаче в групповую посуду.

3.12. Проверку порционных блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

4. Управление и структура.

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет помощник воспитателя с функциями старшей медсестры.

4.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- помощника воспитателя с функциями старшей медсестры;
- кладовщик;
- дежурный администратор или воспитатель*.

* Шеф-повар (повар) не может быть членом бракеражной комиссии, так как он будет оценивать качество приготовленных им блюд.