1.  **Общие положения**

 Настоящее Положение разработано на основе следующих нормативных документов: СанПиН 2.4.5.2409 – 08, ГОСТ 31986-2016,

1.1. Основываясь на принципах коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом школы в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой.

 1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами школы.

 1.4. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре или на собраниях трудового коллектива.

 1.5. Руководство школы обязано содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

1.6. Срок действия данного положения не ограничен.

**2. Управление и структура бракеражной комиссии**

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на учебный год. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

2.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3.(Количество членов бракеражной комиссии определяется таким образом, чтобы на момент снятия бракеража пищи в ОУ находились данные работники, в соответствии с графиком работы).

 2.3. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, медицинский работник, шеф-повар. (Можно привлекать представителей родительской общественности, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям).

**3. Обязанности бракеражной комиссии**

Бракеражная комиссия обязана:

* осуществлять контроль за работой столовой;
* проверять санитарное состояние пищеблока;
* контролировать наличие маркировки на посуде;
* контролировать выход готовой продукции;
* контролировать наличие суточных проб;
* проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
* проверять качество поступающей продукции;
* контролировать разнообразие блюд и соблюдение цикличного меню;
* проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
* проводить бракераж готовой продукции;
* предотвращать пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания;
* отчитываться о своей работе на заседаниях различных совещательных органов и комиссий;
* своевременно выполнять рекомендации и предписания вышестоящих и контролирующих организаций.

**4. Права бракеражной комиссии**

Бракеражная комиссия имеет право:

* осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
* проверять пригодность складских помещений;
* следить за правильностью составления меню;
* следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблоков;
* периодически присутствовать при закладке основных продуктов;
* вносить на рассмотрение администрации школы предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

**5. Содержание и формы работы бракеражной комиссии**

5.1. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

 5.2. Бракеражная комиссия путем взвешивания 5-10 порций определяет фактический выход одной порции. Вес порционных изделий не должен быть меньше должной средней массы (допускаются отклонения +,- 3% от нормы выхода).

5.3. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чистые приборы, питьевую воду, тарелки с указанием веса на обратной стороне (вмещающие как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

5.4. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

 5.5. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть дата, полное наименование блюда, выход порций, цена. Меню должно быть утверждено директором школы, подписано шеф-поваром.

 5.6. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.7. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». Данный журнал установленной формы (СанПиН 2.4.5.2409 – 08, форма 2) оформляется подписями (членами бракеражной комиссии, не менее 3 человек). Замечания и нарушения, установленные комиссией при приготовлении блюд, заносятся в этот же журнал, в графу для примечаний. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью; хранится бракеражный журнал у шеф-повара.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и час изготовления блюда | Время снятия бракеража | Наименование блюда, кулинарного изделия | Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия | Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия | Подписи членов комиссии | Примечание  |

Результаты органолептической оценки (в виде баллов) заносятся в графу «Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда»

**6. Бракераж пищи**

 6.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготовляемые в столовой школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

6.2. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.

 6.3. За качество пищи несут ответственность медсестра, шеф-повар столовой.

 6.4. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям. (Критерии оценки качества блюд, приложение 1,2).

 6.5. О лицах, виновных в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, ставится в известность администрация МКОУ «Гремучинская школа №19».

 6.7. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо.

**7. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии**

7.1. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор школы.

 7.2. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой и другими лицами, директор школы создают временную комиссию для решения спорных вопросов.

7.3. Председатель бракеражной комиссии и ее члены имеют право на начисление стимулирующих выплат (по зоне подчинения).

 ***Приложение 1***

**О проведении органолептической оценки, правилах снятия бракеража готовой продукции**

Выполняя требования СанПин 2.4.5.2409-08 и обеспечивая контроль за качеством блюд, поступающих на реализацию необходимо руководствоваться п. 14.6 указанного СанПина.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.

Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока, и представителя администрации ОУ по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится).

Качество продукции общественного питания (пищеблока образовательного учреждения: совокупность свойств продукции общественного питания, обуславливающих ее пригодность к дальнейшей обработке и/или употреблению в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств (ГОСТ Р 50763-2007 Продукция общественного питания, реализуемая населению).

Качество полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, а также сырья оценивают по результатам анализа части продукции, отобранной из партии. **Партией считается любое количество кулинарной продукции одного наименования, изготовленной предприятием за смену.**

Оценка качества кулинарных изделий проводится органолептически от каждой партии приготовленных блюд.

Условия проведения органолептического анализа

При проведении органолептического анализа качества продукции общественного питания необходимо соблюдать определенные требования, в том числе: к помещению, приборам и материалам, и специалистам в области органолептического анализа.

На предприятии общественного питания для проведения органолептического анализа следует использовать комнату (кабинет) зав. производством, комнату персонала или в отдельных случаях- холодный цех. Помещение должно иметь постоянную температуру +18 +20С, быть изолированным от посторонних запахов, которые могут отвлекать внимание оценщиков. Помещение должно быть хорошо и равномерно освещено. Независимо от дневного света должно иметься потолочное люминесцентное освещение.

Требуемые приборы и материалы

Для проведения органолептического анализа необходимо использовать: поварскую иглу, ложки из нержавеющей стали для отбора проб жидких блюд, ножи, вилки из нержавеющей стали для отбора проб блюд с плотной консистенцией; тарелки или блюда для отбора проб; черпаки для отбора проб из котлов, блокнот и карандаш для записей.

Требования к специалистам.

Органолептический анализ продукции общественного питания должны осуществлять профессионально подготовленные специалисты, имеющие определенные навыки, знающие методику проведения органолептического анализа и систему оценки качества, в том числе специалисты пищевых лабораторий и работники предприятий общественного питания – члены службы контроля качества, члены бракеражной комиссии.

Методика проведения органолептического анализа

Перед проведением органолептического анализа специалисты (члены комиссии) должны ознакомиться с действующей нормативной и технологической документацией на исследуемую продукцию, включающую требования к ее качеству. Кулинарные изделия, блюда, подлежащие оценке должны соответствовать ежедневному меню, утвержденному руководителем образовательного учреждения, а также меню ассортимента дополнительного питания обучающихся в объемах выхода блюд, указанных в меню-раскладке.

Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные и булочные изделия).

Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующий нормативно-технической и технологической документации.

Очередность анализа и оценки отдельных показателей качества блюд (изделий) должна отвечать естественной последовательности органолептической оценки. Сначала должны быть приняты во внимание показатели, определяемые зрением (внешний вид, форма, цвет), затем обонянием и осязанием, и, наконец, свойства, оцениваемые только посредством дегустации (сочность, крошливость, рассыпчатость, размельчение, соленость мясных, рыбных и овощных продуктов). Пробы должны представляться для оценки по постепенно возрастающей интенсивности импульса.

**При характеристике внешнего вида:** обращают внимание на его конкретные признаки, такие как форма и ее сохранность в готовом блюде (изделии), состояние поверхности, вид на разрезе (изломе), правильность оформления блюда.

**При характеристике цвета:** определяют основной тон продукта, его интенсивность и оттенки, устанавливают отклонения от цвета, свойственного данному блюду, оценку блюда проводят на поверхности светло-серого цвета во избежание явления светового контраста. Запах определяют при затаенном дыхании: производят глубокий короткий вдох, задерживают дыхание на 2-3 секунды и выдыхают.

**При определении запаха:** устанавливают типичный (свойственный) запах, а также определяют наличие посторонних запахов. Для лучшего восприятия запаха следует создать условия, способствующие испарению летучих веществ, например, увеличивают поверхность блюда (изделия).

  **Консистенцию** **определяют:** прикосновением к блюду рукой, легким прощупыванием его указательным и большим пальцами, а также приложением усилий - нажатием, надавливанием, прокалыванием, разрезанием (рыба, мясо, желе), размазыванием (паштет, повидло), разжевыванием (капуста, огурцы); по осязанию в полости рта, густоте, клейкости и силе нажима на блюдо (изделие) (например, консистенция жидкая, сиропообразная, густая, плотная или хрустящая);      по зрительным ощущениям (например, вязкость жидкости при переливании, густота сметаны при размешивании ложкой).

 **При определении вкуса:** следует помнить, что органы чувств, возбуждаемые сильными раздражителями, теряют впечатлительность и на воздействие слабых раздражителей не реагируют. Поэтому сначала пробуют блюда (изделия), имеющие нежный слабовыраженный вкус и запах (например, крупяные супы).

 Нельзя представлять для оценки кислое блюдо после сладкого и горькое перед сладким или кислым сладкие блюда оценивают последними; пробу следует хорошо разжевать, распределить ее по всей поверхности ротовой полости и задержать на 5-10 с во рту, чтобы растворимые вещества продукта перешли в слюну и образующийся раствор воздействовал на вкусовые рецепторы;  не рекомендуется брать в рот большое количество продукта (более 5 г);  для обнаружения горечи продукт следует пережевывать медленно, во рту он должен находиться дольше, чем при определении сладкого и соленого вкусов.

 При органолептическом анализе явно недоброкачественного блюда, что определяется его внешним видом и запахом, вкусовую пробу не проводят. Вкусовые рецепторы могут адаптироваться к разным вкусовым ощущениям, поэтому при анализе необходимо делать перерывы: прополаскивать рот кипяченой водой или закусить слегка зачерствевшим пшеничным хлебом.

 Нельзя брать в рот одновременно большое количество холодного блюда, чтобы не переохладить поверхность языка и ротовой полости, так как при их охлаждении до 0 °С резко снижается чувствительность вкусовых рецепторов.

 В процессе органолептического анализа различных групп блюд и кулинарных изделий необходимо соблюдать общие правила.     Органолептический анализ следует производить при той же температуре, при которой эти блюда (изделия) реализуют и употребляют.

Органолептический анализ блюд на раздаче начинают с оценки правильности их порционирования и подачи, тщательности оформления блюд: соответствия посуды, укладки гарнира и т.д.

Для отбора пробы заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки и др.) содержимое котла (кастрюли) осторожно, но тщательно перемешивают и отливают в тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и опробывают ее. Дегустацию надо производить без добавления сметаны, т.к. она маскирует возможные дефекты. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой (например, наличие лука, петрушки и т.д.). Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной части, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Наконец, дегустируют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она положена по рецептуре. Основными показателями качества прозрачных супов являются прозрачность, концентрированный вкус, обусловленный наличием экстрактивных веществ (для мясных и рыбных бульонов) и запах. Поэтому при их органолептическом анализе прежде всего обращают внимание на внешний вид бульона, его цвет, отсутствие взвешенных частиц, блесток жира. Все гарниры к супам опробывают отдельно, а те, которые при подаче заливают бульоном, еще и вместе с ним, обращая внимание на то, не портят ли они вид блюда: не придают ли ему мутность, не всплывает ли от них на поверхность жир и т.д.

 При оценке качества супов-пюре содержимое котла (кастрюли) тщательно перемешивают черпаком и отбирают пробу супа. Затем, выливая ее струйкой, определяют консистенцию, оценивают густоту, вязкость, однородность, наличие плотных частиц, цвет. После этого определяют запах и опробывают суп на вкус. Гарнир к супам-пюре, который по рецептуре не протирается, оценивают отдельно.

При органолептической оценке холодных супов оценивают их внешний вид и дегустируют раздельно жидкую и плотную части. Плотную часть разбирают и определяют ее состав, проверяют тщательность очистки, форму нарезки, консистенцию овощей, мясопродуктов и рыбопродуктов. После этого опробывают суп без сметаны и затем со сметаной. Если в наличии на производстве имеются полуфабрикаты для супов (например, нарезанные продукты для окрошки, ботвиньи и т.д.), то проверяют также их качество.

При органолептической оценке соусных блюд прежде всего устанавливают кулинарную обоснованность подбора соусов к блюдам. Для соусов вначале определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем определяют цвет, запах и консистенцию наполнителей, форму их нарезки, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.) и вкус.

 Блюда с плотной консистенцией (вторые, холодные, сладкие) после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на куски, которые затем перекладывают в свои тарелки оценщики.

 При проверке качества блюд из отварных и жареных овощей прежде оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре. При оценке блюд из тушеных и запеченных овощей отдельно опробывают овощи и соус, а затем дегустируют блюдо в целом.

При оценке блюд из круп и макаронных изделий кашу тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних примесей и включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их консистенцию: развариваемость и слипаемость.

 При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептур; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий; соответствие гарнира и соуса данному изделию.

У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, в т.ч. соответствие кулинарного использования мясного полуфабриката виду изделия, технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира.

Для мясных соусных блюд отдельно опробывают все его составные части (основное изделие, соус, гарнир), а затем дегустируют блюдо в целом.

При оценке холодных блюд применима общая схема проведения органолептического анализа, но с учетом особенностей, отражающих специфику этой группы блюд. Особое внимание обращают на внешний вид блюда: тщательность его оформления, правильность нарезки основных продуктов; их консистенцию, сочетаемость продуктов, соусов и гарниров, подбор украшений.

При оценке сладких блюд учитывают их групповые особенности. Так, у желированных блюд и кремов вначале определяют состояние поверхности, вид на разрезе (изломе). Кроме того, оценивают способность сохранять форму в готовом блюде. Особое внимание обращают на консистенцию. Затем определяют цвет, запах и вкус.

При оценке сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки и др.) вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, окраску и состояние корочки; массу на разрезе (изломе): пропеченность, отсутствие закала. Затем оценивают цвет, запах и вкус.

При оценке мучных блюд и мучных кулинарных изделий исследуют их внешний вид (характер поверхности теста, окраску и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков, форму изделия), затем обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша (его сочность, степень готовности, состав). И, наконец, определяют запах и вкус.

Характеризуя внешний вид мучных кондитерских и булочных изделий, обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, окраску и состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. После этого оценивают качество отделочных полуфабрикатов по признакам: состояние кремовой массы, помады, желе, глазури; их пышность, пластичность. Оценку завершают дегустацией с определением запаха и вкуса изделия в целом.

Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднеарифметическое с точностью до одного знака после запятой.

В графе 1 строго указывать дату и час изготовления блюда, графа 3 – указывается наименование блюда, кулинарного изделия, вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню-раскладке и указываться с учетом наименования блюда.

В журнале делается отметка о проведении бракеража от каждой приготовленной партии кулинарного изделия, блюда, в том числе и изделий ассортимента для дополнительного питания обучающихся собственного производства (свободная реализация через линию раздачи, буфет). Графа 4 – оценка степени готовности по пятибалльной шкале. Блюдо к выдаче допускается только после получения разрешения от членов бракеражной комиссии и заполнения графы 5 – разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия.

При запрещении к реализации готовой продукции указываются факты и подтверждаются оценкой качества («2» или «1» балл).

С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд и ассортимента для дополнительного питания обучающихся собственного производства.

Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник п.14.11 СанПин 2.4.5.2409-08.

**Рекомендации по отбору проб:**

Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры – не менее 100гр. Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.

Отобранные пробы сохраняют не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 +6С. Стеклянная посуда в достаточном количестве (не менее 50 банок) объемом не менее 300гр для отбора приготовленных блюд, кулинарных изделий находится на каждом пищеблоке ОУ , кроме того для стерилизации и хранения чистой обработанной посуды выделяются две промаркированные емкости, кастрюли «Для стерилизации посуды суточных проб»; «Для хранения чистой стерильной посуды суточных проб». Посуда и крышки для хранения суточной пробы предварительно кипятят в течении 5 мин. Банки с отобранными пробами обеспечиваются сопроводительной этикеткой для каждого порционированного блюда, салата, гарнира, первых, третьих блюд и т.д. оформленной должным образом.

Каждая проба должна иметь этикетку с названием продукта или изделия, указанием даты и часа отбора пробы, подпись ответственного лица производившего отбор пробы.

**Основание:**

 1. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПин 2.4.5.2409-08;

 2. ГОСТ Р 53104-2008 «Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;

3. МУ № 1-40/3805 от 11.11.1991г. «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания».

 ***Приложение 2***

**Критерии качества**

**Оценка 5 баллов** (отличное качество) соответствует блюдам (изделиям) без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

 **Оценка 4 балла** (хорошее качество) соответствует блюдам (изделиям) с незначительными или легкоустранимыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) и т.д.

**Оценка 3 балла** (удовлетворительное качество) соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т.д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

**Оценка 2 балла** (неудовлетворительное качество) соответствует блюдам (изделиям) со значительными дефектами. Наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т.д. Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю». Оценка «неудовлетворительно», данная членами бракеражной комиссии, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, акт доводится до директора школы.

**Снижение оценки качества блюд и кулинарных изделий за обнаруженные дефекты при снятии бракеража готовой продукции. ГОСТ Р 53104-2008.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Наименование органолептических характеристик*** |  | ***Снижение оценки в баллах для продукции массового изгот - ия***  |
| **Внешний вид** |
| Оформление | Небрежное оформление блюда, наличие соуса и заправки на краях посуды (если это не предусмотрено подачей) | 1,0 |
| Отсутствие некоторых отделочных полуфабрикатов, предусмотренных рецептурой | 1,0 |
| Несоблюдение соотношения основных компонентов в блюде, предусмотренных рецептурой, несоответствие набора компонентов блюд рецептуре | 3,0 |
| Форма | Неоднородность формы нарезки компонентов в блюдах (салатах, винегретах, супах, овощных рагу и др.) | 0,5 |
| Несоответствие формы (для формованных изделий) без изменения массы | 0,5 |
| Несоответствие формы (для формованных изделий), приведшее к изменению массы | 3,0 |
| Сладкие блюда (муссы, самбуки, кремы, кисели, взбитые сливки, суфле), заливные блюда не держат форму | 3,0 |
| Состояние поверхности | Нарушение целостности изделий, запеченных в форме | 2,0 |
| Слабое подсыхание поверхности основного продукта или изделия | 1,0 |
| Слабое подсыхание (заветривание) отделочных полуфабрикатов | 1,0 |
| Отсутствие блеска от масла на поверхности салатов, винегретов, молочных супов, каш | 1,0 |
| Наличие пленки на поверхности: киселей, супов-пюре | 0,5 |
| Наличие пленки на поверхности: соусов, заправок | 1,0 |
| Наличие пленки на поверхности: чая-заварки | 2,0 |
| Наличие трещин на поверхности изделий, запеченных в форме | 1,0 |
| Незначительное нарушение целостности оболочки мучных изделий, не приведшее к вытеканию фарша | 0,5 |
| Нарушение целостности оболочки мучных изделий с обнажением и вытеканием фарша | 3,0 |
| Незначительное отслоение корочки у жареных панированных изделий, запеканок | 1,0 |
| Отделение корочки у жареных панированных изделий, запеканок | 2,0 |
| Однородность | Наличие осадка в плодово-ягодных прохладительных напитках более 1/5 объема | 1,0 |
| Наличие взвешенных частичек, мутность желе, бульонов | 2,0 |
| Отслоение жидкости в салатах из свежих овощей | 1,5 |
| Отслоение жидкости в салатах из соленых, квашеных овощей, икре овощной более чем 1/3 объема | 1,5 |
| Значительное отслоение жидкости в салатах из свежих, соленых и квашеных овощей | 3,0 |
| Вспенивание киселей, напитков, простокваш, ряженки, кефира и др. кисломолочных напитков | 3,0 |
| Наличие непромеса у изделий из котлетной массы, запеканок, пудингов | 2,0 |
| Изделия слабо прожарены, имеются следы закала в изделиях из теста | 3,0 |
| Наличие более 5% крошек основного продукта в блюдах из натуральных рыбных и мясных гастрономических продуктов | 0,5 |
| Наличие костей в мясных и рыбных студнях | 3,0 |
| Наличие единичных комочков заварившейся муки, крахмала, манной крупы в соусах, кашах, супах-пюре, киселях, блинах | 2,0 |
| Наличие комочков заварившейся муки, крахмала, манной крупы в соусах, кашах, супах-пюре, киселях, блинах | 3,0 |
| Наличие единичных слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий | 1,0 |
| Наличие слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий | 2,0 |
| Сплошная слипшаяся масса в кашах, гарнирах из круп, макаронных изделиях | 3,0 |
| Наличие посторонних включений в блюдах, изделиях | 3,0 |
| Вид на разрезе (разломе) | Наличие у сладких блюд (муссов, самбуков) плотного слоя невзбитого желе | 3,0 |
| Цвет (в том числе на разрезе) | Незначительно отличающийся от типичного | 0,5 |
| Жареные или запеченные изделия слабоокрашенные или имеют на поверхности интенсивно окрашенные вкрапления | 2,0 |
| Изделия подгорелые, темноокрашенные или с нетипичным цветом для данных изделий, блюд или отдельных компонентов | 3,0 |
| Текстура (консистенция) | Мягкая в салатах из свежих, соленых и квашеных овощей | 2,0 |
| Очень жесткая в салатах из редьки, редиса | 2,0 |
| Мазеобразная для рассыпчатых каш, гарниров из круп и макаронных изделий, запеканок, пудингов, суфле | 2,0 |
| Очень жидкая, нарушено соотношение плотной и жидкой частей (в соусах, супах, компотах) | 3,0 |
| Крошливая в жареных и запеченных рубленых изделиях (мясных, рыбных), изделиях из творога | 2,0 |
| Сухая, жесткая в порционных изделиях из мяса мясопродуктов, птицы, дичи, кролика, рыбы | 2,0 |
| Крошливая или мазеобразная в мясном и рыбном фарше; плотная - в творожном и овощном; жидкая - в плодовом | 2,0 |
| Запах  | Слабовыраженный, недостаточно типичный с заметным преобладанием одного компонента | 1,5 |
| Нетипичный, посторонний | 3,0 |
| Вкус  | Слабовыраженный, не ощущается вкус специй | 1,0 |
| Слегка пересоленный | 2,0 |
| Нетипичный, посторонний, чрезвычайно острый, соленый, кислый, посторонний | 3,0 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  «УТВЕРЖДАЮ» Директор МКОУ«Гремучинская школа №19»\_\_\_\_\_\_\_\_\_Герасимова А. А.Приказ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_от\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г.**Инструкция ответственного за проведение бракеража****входного контроля поступающих продуктов** 1. Шеф-повару необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами в МКОУ. А именно проверить, как доставляются продукты в учреждение: имеется ли специальная тара, как она маркируется и обрабатывается (в том случае, если она используется повторно), как складируются продукты в машине (напри­мер, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки) имеется ли санитарный паспорт на машину, поставляющую продукты в МКОУ.2. Руководитель обязан контролировать сопроводительную документацию, поступаю­щую с продуктами, и убедиться в наличии всех документов, подтверждающих качество и безопасность по­ступающих продуктов, помнить, что удостоверение качества и ветеринарное заключение должно быть на каждую партию продуктов, а сертификат соответствия дается на каждый вид продукции, например, молочную продукцию, кондитерские изделия и т.д., и действует в течение года. Следует проверять качество поступающей продукции по Журналу бракеража скоропортящихся продуктов, который ведется по категориям продукции (мясо, масло сливочное, молоко, сметана и т. п.). В нем должны быть ежедневные отметки заведующей хозяйством, ответственного за качество получаемых продуктов, об условиях хранения, сроках реализа­ции в соответствии с СанПиН. Бракераж предполагает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку поступивших продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продук­та)*.*3.  В целях предупреждения возможности пищевых отравлений следует обращать особое внимание на изолированное хранение таких продуктов, как мясо, рыба, молоко и молочные продукты. Необходимо проверять соблюдение условий хранения продуктов – недопустимо, когда сырое мясо или рыба хранятся рядом с молочными продуктами или продуктами, которые идут в питание учащихся без тепловой обработки. Все продукты должны храниться в контейнерах, имею­щих соответствующую маркировку. Грубым нарушением является, напри­мер, хранение продуктов, подлежащих тепловой обработке, в емкостях для продуктов, не подлежащих тепловой обработке, или использование промаркированного инвентаря не по назначению.4.  В холодильниках необходимы термометры для контроля за температурным режимом, температуру должен фиксировать ответственный в специальном журнале ежедневно.5. На лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания возлагаются следующие функции: обеспечение:- своевременного заказа, получения, необходимым набором продуктов на 5 дней.6. Для выполнения возложенных на него функций лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания **обязан:**6.1. Следить за наличием и исправностью оборудования и инвентаря, противопожарных средств, состоянием помещений кладовой и обеспечивать их своевременный ремонт.6.2. Организовывать проведение погрузочно-разгрузочных работ в кладовой с соблюдением норм, правил и инструкций по охране труда.6.3. Проверять соответствие принимаемых продуктов сопроводительным документам и требованиям к качеству продуктов (наличие сертификата, соблюдение перечня продуктов разрешённых в МКОУ);6.4. Обеспечивать сбор, хранение и своевременный возврат тары на базу.6.5. Получать продукты от поставщиков согласно накладной, осуществлять взвешивание и сырой бракераж продуктов.6.6. Обеспечивает сохранность продуктов питания, соблюдая товарное соседство.6.7. Соблюдает режим хранения продуктов; имеет 5-дневный запас продуктов.6.8.Ведёт ежедневный учёт движения продуктов по наименованиям, количеству и цене в карточках складского учёта.6.9. Осуществляет обсчёт меню - требований в количественном и суммарном выражении;6.10.Участвовать в составлении меню-раскладки на каждый день и требований-заявок на продукты питания.6.11. Составляет дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.6.12. Следить за своевременной реализацией продуктов питания.6.13. Следить за правильным хранением быстропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения.6.16. Сдаёт отчёт в бухгалтерию не позднее 5-го числа каждого месяца, следующего за отчётным. 6.17. Обеспечивает своевременное составление заявок на продукты питания.6.18. Принимает участие в проведении инвентаризаций.6.19. Следит за санитарным состоянием кладовой.6.20. Соблюдает требования пожарной безопасности в складских помещениях.7. Ответственность.7.1. Лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания несет **ответственность**:- за сохранность продуктов;- за своевременное обеспечение учащихся свежими, доброкачественными продуктами ;- за соблюдение санитарно-гигиенического режима в кладовых;- за соблюдением норм выдачи продуктов;- за получение качественных продуктов и наличие сопроводительных документов к ним;- за своевременный заказ продуктов;- за своевременное списание недоброкачественных продуктов ;- за выполнение настоящей инструкции.7.2. За совершенные в процессе осуществления своей трудовой деятельности правонарушения в пределах, определяемых действующим административным, уголовным и гражданским законодательством РФ;7.3. За причинение материального ущерба в пределах, определенных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством РФ.7.4. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка МКОУ, иных локальных нормативных актов, законных распоряжений руководителя МКОУ, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией ответственное лицо несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.7.5. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации хранения и реализации продуктов в МКОУ шеф-повар привлекается в административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством РФ.7.6. За виновное причинение образовательному учреждению или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением)своих должностных обязанностей шеф-повар несет материальную ответственность(за продукты и все имущество кухни) в порядке и пределах, установленных трудовым или гражданским законодательством РФ.С инструкцией ознакомлен\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **Признаки доброкачественности основных продуктов,** **используемых в питании*****Мясо***Свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. На разрезе мясо плотное, упругое, образую­щаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свеже­го мяса - мясной, свойственный данному виду животного.Замороженное мясо имеет ровную покрытую инеем, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-сероватого цвета. Жир имеет белый или светло-желтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком.Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую!), с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Кон­систенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса.Доброкачественность мороженого и охлажденного мяса определя­ют с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже.Свежесть мяса можно установить и пробной варкой - небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах вы­деляющегося при варке пара. Бульон при этом должен быть прозрач­ным, блестки жира - светлыми. При обнаружении кислого или гнило­стного запаха мясо использовать нельзя.***Колбасные изделия***Вареные колбасы, сосиски, сардельки должны иметь чистую сухую оболочку, без плесени, плотно прилегающую к фаршу. Консистенция на разрезе плотная, сочная. Окраска фарша розовая, равномерная. Запах, вкус изделия без посторонних примесей.***Рыба***У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры ярко-красного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрач­ные. Мясо плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажа­тии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный. У мороженой доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после отта­ивания плотное, не отстает от костей, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей.У несвежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, по­крыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно пахнущий жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто появля­ются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверх­ность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Для определения доброкаче­ственности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и оп­ределяется характер запаха). Применяется также пробная варка (ку­сок рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).***Молоко и молочные продукты***Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым оттенком), запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкаче­ственное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, не­свойственных привкусов и запахов.Творог имеет белый или слабо-желтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. В образовательных организациях использо­вание творога разрешается только после термической обработки.Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без кру­пинок белка и жира, цвет белый или слабо-желтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность.Сметана в образовательных организациях всегда используется после тер­мической обработки.Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет равномер­ный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторон­них примесей. Перед выдачей сливочное масло зачищается от жел­того края, представляющего собой продукты окисления жира. Счищенный слой масла в пищу для учащихся не употребляется даже в слу­чае его перетопки.***Яйца***В образовательных организациях разрешено использовать только куриные яйца. Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно ис­пользовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усох­шие, длительно хранящиеся всплывают. |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |