

**ПОЛОЖЕНИЕ  
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ  
МКОУ «Мамырская СОШ»  
Общие положения.**

1. Бракеражная комиссия создается на основании приказа директора школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы. Состав комиссии не менее трех человек.
2. Проверке качества подлежат все сырые продукты, которые поступают в учреждение (проверяются целостность упаковки, сроки хранения и реализации продуктов, условия хранения) и готовые блюда, предназначенные для реализации в столовой образовательного учреждения;
3. Бракеражная комиссия проверяет все готовые блюда до их подачи на стол
4. Членам бракеражной комиссии необходимо стабильно контролировать абсолютно все этапы приготовления блюд, условия хранения продуктов и т. п.
5. После проведения бракеража выводы комиссии о качестве блюд и товаров фиксируются в специальном бракеражном журнале, а члены комиссии подтверждают принятое решение своими подписями. В журнале оценивается пригодность не всего меню, а каждого блюда отдельно.
6. Хранится данная документация у повара.
7. Все члены комиссии несут персональную ответственность за обеспечение качественным питанием учащихся, воспитанников МКОУ «Мамырская СОШ» .

**Бракеражная комиссия проверяет:**

- Условия хранения и срок годности сырых продуктов;
- Правильность закладки продуктов во время приготовления пищи;
- Наличие контрольного блюда;
- Фактический выход одной порции каждого блюда;
- Наличие суточной пробы;
- Санитарное состояние пищеблока
- Наличие меню, правильность его оформления, его соответствие готовой пище:
- в блюдах с гарниром проверяются вкусовые качества каждого составляющего отдельно, а блюда с соусом, к примеру, овощное рагу, в совокупности;
- проверяя котлеты, необходимо обратить внимание и на внешний вид блюда. Если котлета размазывается по тарелке, значит хлеба добавлено слишком много. Красноватый цвет котлет свидетельствует о том, что фарш не прожарили или он был протухшим;
- блюда из рыбы должны быть сочными, плотными и не иметь посторонних запахов. Вареная рыба - иметь приятный привкус пряностей, жаренная - пропитана маслом;
- в кашах не должно быть комков и посторонних примесей, зерна без труда отделяться друг от друга. Лучше всего это проверить, размазав кашу тонким слоем по тарелке; при проверке качества каш существует проблема недовложения сухого вещества, т.е. вес порции соответствует стандарту, но воды больше, чем крупы. Чтобы определить этот брак, образец блюда необходимо сравнить с рецептом;
- макароны должны легко перемешиваться и не склеиваться;
- соусы подлежат проверке не только на вкус, но и на консистенцию жидкости, как суп - пюре. А если в соусе есть твердые частицы, определяют качество их нарезки;

**Факторы, влияющие на органолептическую оценку:**

- температура воздуха пищеблока (оптимальная - 20 градусов, при повышении температуры снижается чувствительность к восприятию горького и кислого, при понижении температуры - соленого);
- температура поверхности языка (рецепторы вкуса снижают порог чувствительности при понижении температуры ниже 0 градусов и повышении свыше 45);
- освещение пищеблока (освещение должно быть естественным, чтобы исключить изменение натурального цвета пищи;
- наличие посторонних запахов (посторонних запахов быть не должно, т. к. это может повлиять на правильную оценку качества продуктов).

#### **Критерии оценки качества блюд**

После органолептической проверки каждого блюда по соответствующим правилам, в бракеражный журнал заносятся оценки каждого блюда согласно установленным критериям оценивания.

«Отлично» — высшую оценку получают блюда, которые приготовлены строго по определенной рецептуре без отклонений от правил и вкусовых качеств;

«Хорошо» — технология блюд имеет незначительные нарушения, которые абсолютно не изменили привычный вкус блюда;

«Удовлетворительно» — такая оценка у блюд, рецепт которых нарушен, вкус изменен, но блюдо пригодно к употреблению;

«Неудовлетворительно» — блюдо непригодно к пище, является браком и списывается.

**Расчет оценки качества продукции:** общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.

Все эти оценки определяются по органолептическим показателям и заносятся в бракеражный журнал.

Блюда с оценкой «неудовлетворительно» ни в коем случае не поступают в реализацию детям. В этом случае председатель бракеражной комиссии составляет акт, о котором обязательно докладывают директору школы. Также с этим актом знакомят работника, по вине которого допущена ошибка. Некачественную продукцию списывают, также составляя соответствующий акт. В бракеражном журнале отмечаются оценки органолептической проверки каждого блюда отдельно, а не всего меню в целом.

Работу бракеражной комиссии контролирует непосредственно директор школы.

Воспитанники и ученики могут получить готовую продукцию только после бракеража всей готовой продукции, производимой на пищеблоках МКОУ «Мамырская СОШ»

С ПОЛОЖЕНИЕМ ознакомлены:

Лебедева Е.И. *ЕИ*  
 Карышева Н.В. *Кар*  
 Душенкина Е.А. *ЕА*