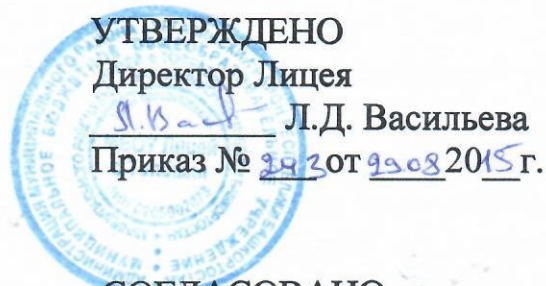


ПРИНЯТО
На заседании педагогического совета
Протокол № 1 от 29.08.2015 г.



УТВЕРЖДЕНО
Директор Лицея
Л.Д. Васильева
Приказ № 243 от 29.08.2015 г.

СОГЛАСОВАНО
Протокол заседания совета
обучающихся
от 28.08 2015 № 1

СОГЛАСОВАНО
Протокол заседания совета
родителей
от 28.08 2015 № 1

ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии МБОУ Лицей с.Толбазы

1. Общие положения

- 1.1. Бракеражная комиссия МБОУ Лицей с.Толбазы (далее - бракеражная комиссия) создается и действует в соответствии с уставом МБОУ Лицей с.Толбазы (далее - Лицей) в целях осуществления контроля за организацией питания обучающихся, за качеством получаемых продуктов и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Лицее.
- 1.2. Бракеражная комиссия работает совместно с профсоюзным и родительским комитетом Лицея.
- 1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами Лицея.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

- 2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора Лицея по согласованию с педагогическим советом. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора Лицея.
- 2.2. Бракеражная комиссия Лицея состоит из 4 человек. В состав комиссии входят: директор Лицея, медицинский работник ГБУЗ ЦРБ с.Толбазы, работник пищеблока, член профсоюзного комитета

3. Полномочия комиссии

- 3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся Лицея.
- 3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой столовой, в том числе:
 - осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
 - ежедневно следит за правильностью составления меню;
 - контролирует организацию работы столовой, санитарное состояние;
 - осуществляет контроль за сроками реализации продуктов и качеством приготовления

пищи;

- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям учащихся в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками столовой;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д., в соответствии с Правилами бракеража пищи (Приложение 1 к настоящему положению);
- проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
- определяет выполнение меню, соответствие выходов блюд;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- проверяет соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- контролирует разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- вносит на рассмотрение руководства филиала и организатору питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания;
- осуществляет контроль за использованием бюджетных ассигнований и средств родителей.

3.3. При проведении проверок пищеблоков бракеражная комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

3.3. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре или на заседаниях профкома.

4. Оценка организации питания

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по четырехбалльной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

4.3. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством филиала и работниками столовой.

Таблица 1. Снижение балльной оценки показателей качества продукции общественного питания за обнаруженные дефекты

Наименование органолептических характеристик	Недостатки и дефекты	Снижение оценки в баллах для продукции массового изготовления
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), приведшей к изменению массы	3,0
	Сладкие блюда (муссы, самбуки, кремы, кисели, взбитые сливки, суфле), заливные блюда не держат форму. Нарушение целостности изделий, запеченных в форме	3,0
		2,0
Состояние поверхности	Слабое подсыхание поверхности основного продукта и 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-пюр, соусов, заправок, чая-заварки.	0,5 1,0 2,0
	Наличие трещин на поверхности изделий, запеченных в форме. Незначительное нарушение целостности оболочки мучных изделий, не приведшие к вытеканию фарша	1,0
		0,5
Состояние поверхности	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
Цвет (в том числе на разрезе)	Незначительно отличающийся от типичного	0,5
	Жареные или запеченные изделия слабоокрашенные и имеют на поверхности интенсивно окрашенные вкрапления	2,0
	Изделия подгорелые, темноокрашенные или с нетипичным цветом для данных изделий, блюдили отдельных компонентов	3,0
Вид на разрезе (разломе)	Наличие у сладких блюд (муссов, самбуков) плотного слоя невзбитого желе	3,0
ТЕКСТУРА (консистенция)	Мягкая в салатах из свежих, соленых и квашеных овощей	2,0
Однородность	Наличие осадка в плодово-ягодных прохладительных напитках более 1/5 объема.	1,0
	Наличие взвешенных частичек, мутность желе,	2,0

	<p>бульонов.</p> <p>Отслоение жидкости в салатах из свежих овощей. 1,5</p> <p>Отслоение жидкости в салатах из соленых, квашеных овощей, икре овощной более чем 1/3 объема 1,5</p> <p>Значительное отслоение жидкости в салатах из свежих соленых и квашеных овощей.</p> <p>Вспенивание киселей, напитков, простокваш, ряженки кефира, др. кисломолочных напитков. 3,0</p> <p>Наличие непромеса у изделий из котлетной массы, запеканок, пудингов. Изделия слабо прожарены, имеются следы закала в изделиях из теста. Наличие более 5 % крошек основного продукта в блюдах из натуральных рыбных и мясных гастрономических продуктов. 3,0</p> <p>Наличие костей в мясных и рыбных студнях. 0,5</p> <p>Наличие единичных комочков заварившейся муки, крахмала, манной крупы в соусах, кашах, супах-пюре, киселях, блинах. 3,0</p> <p>Наличие комочков заварившейся муки, крахмала, манной крупы в соусах, кашах, супах-пюре, киселях, блинах. Наличие единичных слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий. 2,0</p> <p>Наличие слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий. 3,0</p> <p>Сплошная слипшаяся масса в кашах, гарнирах из круп, макаронных изделиях. Наличие посторонних включений в блюдах, изделиях. 1,0</p>	3,0
ТЕКСТУРА (консистенция)	<p>Очень жесткая в салатах из редьки, редиса 2,0</p> <p>Мазеобразная для рассыпчатых каш гарниров из круп макаронных изделий, запеканок, пудингов, суфле 2,0</p> <p>Очень жидкая, нарушено соотношение плотной и жидкой частей (в соусах, супах, компотах)</p> <p>Крошлиявая в жареных и запеченных рубленых изделиях (мясных, рыбных), изд. из творога 3,0</p> <p>Сухая, жесткая в порционных изделиях из мяса мясопродуктов, птицы, дичи, кролика, рыбы 2,0</p> <p>Крошлиявая или мазеобразная в мясном и рыбном фарше: плотная - в творожном и овощном: жидкая - в плодном 2,0</p>	2,0
ЗАПАХ	<p>Слабовыраженный недостаточно типичный с заметным преобладанием одного компонента 1,5</p> <p>Нетипичный, посторонний 3,0</p>	3,0
ВКУС	<p>Слабовыраженный, не ощущается вкус специй 1,0</p> <p>Слегка пересоленный 2,0</p> <p>Нетипичный, посторонний, чрезвычайно острый соленый, кислый, посторонний 3,0</p>	3,0

Таблица 2. Снижение балльной оценки показателей качества выпеченных и отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских и булочных изделий

Наименование органолептических характеристик	Недостатки и дефекты	Снижение оценки в баллах для продукции массового изготовления
ВНЕШНИЙ ВИД:		
Форма	Слегка деформированные выпеченные полуфабрикаты и изделия.	0,5
	Форма изделий неправильная, с незначительными изломами, неровным обрезом.	2,0
	Выпеченные и отделочные полуфабрикаты со значительными изломами.	3,0
	Выпеченные полуфабрикаты, изделия с крупными трещинами, впадинами, вздутиями.	3,0
	Рисунок изделий, отделочных полуфабрикатов (кремов, суфле, помады) очень расплывчатый не выражен, смазан.	2,5
Состояние поверхности	Выпеченные полуфабрикаты, изделия (кексы, рулетики, сдобные булочные изделия) с неравномерным и недостаточным подъемом.	1,5
	Верхняя корочка выпеченных полуфабрикатов, изделий шероховатая, матовая, влажная	2,0
	с загрязнениями.	3,0
	Отделочные полуфабрикаты в тортах и пирожных распределены неравномерно. Отделочные полуфабрикаты (помада, глазурь) отстают от поверхности изделий.	1,0
	Шоколадная глазурь поседевшая; помадная глазурь липкая, засахаренная. Глазурь частично скололась с изделия. Помадная глазурь с пятнами.	2,0
	Желе непрозрачное.	2,0
	Высота выпеченного полуфабриката или изделия недостаточная.	3,0
		2,0
Вид на разрезе	Верхняя или нижняя корочка изделия слишком толстая	1,0
	Незначительное отставание верхней корочки от выпеченного полуфабриката, изделия.	0,5
	Толщина верхней или нижней корочки неравномерная	1,5
	Наличие комочков, пустот, следов непромеса.	1,0
	Слабо выражена слоистость, толстые не отделяющиеся слои слоеных тортов, пирожных.	1,5
	Отделочные полуфабрикаты (начинка, фарш) распределены неравномерно между слоями выпеченных полуфабрикатов, изделий или значительно выступают за края.	2,0
	Торты и пирожные бисквитные, рулетики сильно пропитаны сиропом.	2,0
Состояние мякиша	Пористость мякиша неравномерная, недостаточная.	1,0
	Значительные уплотнения мякиша. Наличие пустот, закала, комочков, следов не-промеса	2,5
	Мякиш сухой, жесткий, крошливый.	3,0
		2,5

Таблица 2. Снижение балльной оценки показателей качества выпеченных и отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских и булочных изделий

Наименование органолептических характеристик	Недостатки и дефекты	Снижение оценки в баллах для продукции массового изготовления
ВНЕШНИЙ ВИД:		
Форма	Слегка деформированные выпеченные полуфабрикаты и изделия.	0,5
	Форма изделий неправильная, с незначительными изломами, неровным обрезом.	2,0
	Выпеченные и отделочные полуфабрикаты со значительными изломами.	3,0
	Выпеченные полуфабрикаты, изделия с крупными трещинами, впадинами, вздутиями.	3,0
	Рисунок изделий, отделочных полуфабрикатов (кремов, суфле, помады) очень расплывчатый не выражен, смазан.	2,5
Состояние поверхности	Выпеченные полуфабрикаты, изделия (кексы, рулет, сдобные булочные изделия) с неравномерным и недостаточным подъемом.	1,5
	Верхняя корочка выпеченных полуфабрикатов, изделий шероховатая, матовая, влажная с загрязнениями.	2,0
		3,0
		1,0
	Отделочные полуфабрикаты в тортах и пирожных распределены неравномерно. Отделочные полуфабрикаты (помада, глазурь) отстают от поверхности изделий.	2,0
	Шоколадная глазурь поседевшая; помадная глазурь липкая, засахаренная. Глазурь частично скололась с изделия. Помадная глазурь с пятнами.	2,0
	Желе непрозрачное.	3,0
	Высота выпеченного полуфабриката или изделия недостаточная.	2,0
1,0		
Вид на разрезе	Верхняя или нижняя корочка изделия слишком толстая	0,5
	Незначительное отставание верхней корочки от выпеченного полуфабриката, изделия.	1,5
	Толщина верхней или нижней корочки неравномерная	1,0
	Наличие комочков, пустот, следов непромеса.	1,5
	Слабо выражена слоистость, толстые не отделяющиеся слои слоеных тортов, пирожных.	2,0
	Отделочные полуфабрикаты (начинка, фарш) распределены неравномерно между слоями выпеченных полуфабрикатов, изделий или значительно выступают за края.	2,0
Торты и пирожные бисквитные, рулеты сильно пропитаны сиропом.	2,0	
Состояние мякиша	Пористость мякиша неравномерная, недостаточная.	1,0
	Значительные уплотнения мякиша. Наличие пустот, закала, комочков, следов не-промеса	2,5
		3,0
	Мякиш сухой, жесткий, крошливый.	2,5

Цвет	Цвет верхней корки, поверхности изделий, мякиша неравномерный	1,0
	Цвет изделий, выпеченных полуфабрикатов, верхней корочки и мякиша бледный, темный, подгорелый	2,0
	Изделия, мякиш нетипичного цвета с посторонними оттенками	3,0
	Очень яркий цвет	1,5
Запах и цвет	Выпеченные полуфабрикаты, сдобные булочные изделия с посторонним привкусом соды (аммония); помада эссенции; сироп - жженого сахара	2,0
	Выпеченные полуфабрикаты, сдобные булочные изделия с посторонним интенсивным привкусом соды (аммония); помада - эссенции; сироп - жженого сахара	3,0
	Наличие посторонних запахов, нетипичных для изделий, полуфабрикатов	3,0
	Наличие постороннего запаха и привкуса несвежих продуктов	3,0
	Отсутствие запаха и вкуса отдельных компонентов	2,0
	Наличие хруста от минеральных примесей в сдобных булочных изделиях	3,0
	Нетипичные, недостаточно выраженные запах и вкус	2,0
	Кисловатый вкус в сдобных булочных изделиях	2,5
Текстура (консистенция)	Выпеченный полуфабрикат:	2,0
	бисквитный - плотная	2,0
	песочный - плотная не рассыпчатая	2,0
	слоеный - жесткая слегка тянущаяся воздушный - тягучая, без крошливости	2,0
	рассыпчатости.	
	Миндально-ореховый - сухая, жесткая, плотная.	2,0
	Выпеченные полуфабрикаты и изделия черствые; мякиш сухой, жесткий, крошпивый.	3,0
	Выпеченные полуфабрикаты и изделия непропеченные мякиш увлажненный, липкий.	3,0
	Неустойчивая текстура (консистенция) желе,суфле.	1,5
	Крем белковый - плотный, сильно тягучий или слабый комочками;	2,0
	крем сливочный - плотный или очень слабый с отделяющейся влагой, творожистый с крупинками; помада – липкая.	
Сироп для промочки, начинка фруктовая -жидкие. Изделия с закалом.	2,0	
	3,0	

1.Органолептическая оценка супов

Для отбора пробы заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки и др.) содержимое емкости (кастрюли) осторожно, но тщательно перемешивают и отливают в тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой (пример, наличие лука, петрушки и т.д.). Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Наконец,

пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой.

Основными показателями качества прозрачных супов являются прозрачность, концентрированный вкус, обусловленный наличием экстрактивных веществ (для мясных и рыбных бульонов) и запах. При органолептическом анализе прозрачных супов прежде всего обращают внимание на внешний вид бульона.

го цвет, отсутствие взвешенных частиц, блесок жира. Все гарниры к супам пробуют отдельно, а те которые при подаче заливают бульоном, еще и вместе с ним.

При оценке качества супов-пюре содержимое емкости (кастрюли) тщательно перемешивают черпаком и собирают пробу супа. Затем, выливая ее струйкой, оценивают текстуру (консистенцию): густоту, вязкость, однородность, а также наличие плотных частиц и цвет. После этого анализируют запах и пробуют суп. Гарнир к супам-пюре, который по рецептуре не протирается, пробуют отдельно.

При органолептической оценке холодных супов оценивают их внешний вид и пробуют отдельно жидкую и плотную части. Плотную часть разбирают и определяют ее состав, проверяют тщательность очистки, правильность формы нарезки, текстуру (консистенцию) овощей, мясопродуктов и рыбопродуктов. После этого пробуют суп вначале без сметаны и затем со сметаной.

2. Органолептическая оценка соусов

При органолептической оценке соусов определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.), правильность формы нарезки, текстуру (консистенцию) наполнителей, а также запах и вкус.

3. Органолептическая оценка вторых, холодных и сладких блюд (изделий)

Блюда и изделия с плотной текстурой (консистенцией) (вторые, холодные, сладкие) после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

4. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из отварных и жареных овощей

При проверке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из отварных и жареных овощей вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус.

5. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей

При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом.

6. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из круп и макаронных изделий

При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из круп и макаронных изделий их тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру (консистенцию): разваренность и слипаемость.

7. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из рыбы

При оценке полуфабрикатов, изделий и блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); текстуру (консистенцию), запах и вкус изделий.

8. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из мяса и птицы

У мясных полуфабрикатов, изделий и блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда.

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

9. Органолептическая оценка холодных блюд, полуфабрикатов салатов и закусок

При оценке холодных блюд, полуфабрикатов салатов и закусок особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов; их текстуру (консистенцию).

10. Органолептическая оценка сладких блюд (десертов)

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

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

Органолептическая оценка мучных кулинарных полуфабрикатов и изделий. При оценке мучных блюд и мучных полуфабрикатов и кулинарных изделий исследуют их внешний вид (характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков и др., форму изделия), обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша (его сочность, степень готовности), а затем оценивают запах и вкус.

2. Органолептическая оценка мучных кондитерских и булочных полуфабрикатов и изделий. Характеризуя внешний вид мучных кондитерских и булочных полуфабрикатов и изделий, обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: рыхлость, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие заката. После этого оценивают качество отделочных полуфабрикатов по следующим признакам: состояние кремовой массы, помады, желе, глазури, их пышность, пластичность. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом.