Рекомендовано к принятию УТВЕРЖДАЮ

советом школы Директор МКОУ ООШ с.Тахтоямск

протокол от 30.08.2020г № 5 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Приказ № 85-ОД от 01.09.2020г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии МКОУ «Основная общеобразовательная школа с.Тахтоямск»

Настоящее положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания учащихся, предотвращения пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний в МКОУ ООШ с.Тахтоямск (далее – Учреждение).

Настоящее положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52 – ФЗ от 30.03.1999г, Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29 от 2 января 2000г, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», требованиями ГОСТ 31986-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

1.Основные требования

1.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора МКОУ ООШ с.Тахтоямск.

1.2. В состав бракеражной комиссии входят:представитель администрации образовательного учреждения, член родительской общественности (родительского комитета), педагог школы

1.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за сроками реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.4. Бракераж готовых блюд проводится от каждой приготовленной партии.

1.5. Готовая продукция реализуется только после снятия пробы и внесения в бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд, при этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда.

1.6. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения органолептического анализа.

1.7. Бракеражная комиссия периодически, но не реже одного раза в месяц, осуществляет контроль над закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд. Результаты проверки отмечают в журнале контроля над работой пищеблока.

1.8. Бракеражная комиссия периодически, но не реже одного раза в месяц, осуществляет контроль соблюдения требований санитарного законодательства. Результаты проверки отмечают в журнале контроля над работой пищеблока.

1.9. При выявлении нарушений бракеражная комиссия составляет акт за подписью всех членов.

1.10. Бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению выявленных нарушений.

 1.11.Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией МКОУ ООШ с.Тахтоямск и советом школы. На заседаниях совета школы или совещаниях при директоре комиссия отчитывается о результатах контрольной деятельности, вносит предложения по улучшению качества питания.

2. Ответственность.

2.1. Члены бракеражной комиссии несут ответственность за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой продукции, а также в журнале контроля над работой пищеблока.

2.2. Администрация МКОУ ООШ с.Тахтоямск обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии.

3. Критерии оценки качества.

Органолептический анализ продукции общественного питания массового изготовления включает в себя рейтинговую оценку внешнего вида, текстуры (консистенции), запаха и вкуса с использованием балльной шкалы: 5 баллов - отличное качество, 4 балла - хорошее качество, 3 балла - удовлетворительное качество и 2 балла - неудовлетворительное качество.

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

**Оценка 4 балла** 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** соответствует блюдам (изделиям) с более значительными недостатками, но пригодными 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** соответствует блюдам (изделиям) со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т.д.

Блюда, оцененные в 2 балла, к реализации не допускаются.

4.Терминология органолептических характеристик

**Внешний вид**:  органолептическая характеристика, отражающая общее зрительное впечатление или совокупность видимых параметров продукции общественного питания и включающая в себя такие показатели как цвет, форма, прозрачность, блеск, вид на разрезе и др.

**Текстура (консистенция):** органолептическая характеристика, представляющая собой совокупность механических, геометрических и поверхностны характеристик продукции общественного питания, которые воспринимаются механическими, тактильными, и – там, где это возможно – визуальными и слуховыми рецепторами.

**Консистенция:** совокупность реологических (связанных со степенью густоты и вязкости) характеристик продукции общественного питания, воспринимаемых механическими и тактильными рецепторами.

Примечание – консистенция является одной из составляющих текстуры.

**Запах:** органолептическая характеристика, воспринимаемая органом обоняния при вдыхании летучих ароматических компонентов продукции общественного питания.

**Вкус:** органолептическая характеристика, отражающая ощущения, возникающие в результате взаимодействия различных химических веществ на вкусовые рецепторы.

5. Особенности проведения органолептической оценки.

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде.

Вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков порчи, неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт испорчен.

5.1. Органолептическая оценка супов.

Для отбора пробы заправочных супов (щи, борщи, рассольники и др.) содержимое емкости (кастрюли) осторожно, но тщательно перемешивают и отливают в тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют.

Оценку супа проводят следующим образом: 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.

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

5.2.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.

5.3. 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.

5.5. Органолептическая оценка изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей.

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

5.6. Органолептическая оценка изделий и блюд из круп и макаронных изделий.

При оценке качества 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.

5.7. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из рыбы.

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

5.8. Органолептическая оценка изделий и блюд из мяса.

У мясных 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.

5.9. Органолептическая оценка салатов.

При оценке салатов особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов; их текстуру (консистенцию).

5.10. Органолептическая оценка мучных кондитерских и булочных изделий.

Характеризуя внешний вид мучных кондитерских и булочных 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: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом.