Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Охор-Шибирская основная общеобразовательная школа»

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНОУправляющим советомМБОУ «Охор-Шибирская ООШ»(протокол от 20.09.2021 № 3) | УТВЕРЖДЕНОприказом директораМБОУ «Охор-Шибирская ООШ»от 16.09.2021 № 10 |

**Положение**

о бракеражной комиссии родительского контроля Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Охор-Шибирская основная общеобразовательная школа»

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия родительского контроля МБОУ «Охор-Шибирская ООШ» (далее – бракеражная комиссия) создается и действует в соответствии с данным положением (далее – Школа) в целях осуществления контроля организации питания учащихся со стороны родителей, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздачи пищи в школе.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности рукводствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, локальными актами Школы.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора Школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе директора Школы.

2.2. В состав бракеражной комиссии входят родители обучающихся Школы на основе добровольного согласия.

2.3. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директор Школы.

3. Полномочия бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся Школы.

3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за организацию питания учащихся со стороны родителей, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе:

3.2.1. Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм;

3.2.2. Следит за соответствием приготовленных блюд утвержденному меню;

3.2.3. Осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. в соответствии с Правилами бракеража пищи;

3.2.4. Проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;

3.2.5. Определяет фактический выход одной порции каждого блюда;

3.2.6. Проверяет соответствие обьемов приготовленного питания обьему разовых порций и количеству детей.

3.3. При проведении проверок пищеблоков бракеражная комиссия руководствуется Санитарно-эпидимиологическими требованиями к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов продовольственного сырья.

3.4. Бракеражная комиссия имеет право:

-в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;

-проверять выход продукции;

-контролировать наличие суточной пробы;

-проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;

-проверять качество поставляемой продукции;

-контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;

-вносить на рассмотрение руководства Школы и ответственным за питание предложения по улучшению качества питания и обслуживания.

4. Оценка организации питания

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по четырехбальной системе. В случае выявления каких либо нарушений, замечания бракеражная комиссия необходимо незамедлительно поставить в известность директора Школы.

4.2. Нарушения и замечания, установленные бракеражной комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

4.3. Решения бракеражной комиссии обязательны к исполнению руководством школы и работниками пищеблока.

Приложение 3

План – задание для бракеражной комиссии родительского контроля в пищеблоке

1. Осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет вкус, запах, цвет, консистенцию, жесткость, сочность и т.д., в соответствии Правилами бракеража пищи.

2. Проверяет наличие контрольного блюда.

3. Определяет фактический выход одной порции каждого блюда.

4. Проверяет блюда на соответствие в меню.

Приложение 4

**Правила бракеража пищи родителями**

1. Общие положения

1.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготовляемые в пищеблоке, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

1.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной порции.

1.3. Бракераж блюд и кулинарных изделий производит любое лицо из состава бракеражной комиссии, назначенное председателем бракеражной комиссии.

1.4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал. При наличии замечаний в части нарушения технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана незамедлительно уведомить директора Школы любым удобным способом.

1.5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится журнал в пищеблоке.

2. Методика органолептической оценки пищи

2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют внешний вид пищи ее цвет.

2.2. 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.

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

2.4. При снятии пробы необходимо выполнить правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде, вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

3. Органолептическая оценка первых блюд

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обратить внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

3.2. При оценки внешнего вида супов и тушенных овощей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

3.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготовляемых из мяса и рыбы. Не доброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных и янтарных пленок.

3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечаю густоту, осторожность консистенции, наличие не протертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания пищи на поверхности.

3.5. При определении вкуса запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов, вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус, если первое блюдо заправляется сметаной, то в начале пробуют без сметаны.

3.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками разварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

4. Органолептическая оценка вторых блюд

4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

4.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

4.3. При наличии крупяных, мучных и овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие необрушенных зерен, посторонних примесей и комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.4. Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра ложки или вилки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять после жарки или варки.

4.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенции блюд, их внешний вид и цвет. Так, если картофельное пюре разжижено имеет синеватый оттенок следует поинтересоваться исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении несоответствии рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки и консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет неприятно-горьковатый вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызываает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее усвоение.

4.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на специфический запах. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Варенная рыба должна иметь вкус характерный, для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жаренная – слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

5. Критерии оценки качества блюд

5.1. Оценка качества блюд и кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделия – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

Оценка «отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствии по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям утвержденным требованиями.

Оценка «хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюд, которые не привели к изменениям вкуса и которые можно исправить, ставится и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (не досолен, не доведен до нужного цвети и др.)

Оценка «удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления, без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда дается изделиям, имеющие следующие недостатки: посторонний вкус и запах, резко пересаленные, резко кислые, горькие недоваренные, недожаренные подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

5.2. Оценка качества и блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями лиц, осуществивших проверку продукции.

5.3. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели как внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность, жесткость и др.

5.4. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная членом бракеражной комиссии, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, который доводится до директора школы.

5.5. Лица, проводящие органолептическую оценку должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

5.6. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш и гарниров, и других нештучных изделий и блюд – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю