**Приложение**

**Инструктаж для членов бракеражной комиссии**

**по контролю организации питания обучающихся МОУ «СОШ №63 с УИП»**

**1.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,
* своевременно выполнять рекомендации и предписания вышестоящих и контролирующих организаций.

**2. 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 и поставщиков питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

**3. Содержание и формы работы.**

3.1.  Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

3.2.  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).

3.3. 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.

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

3.5. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть дата, полное наименование блюда, выход порций, цена. Меню должно быть утверждено директором образовательной организации, подписано заведующей производством.

3.6. 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.

3.7. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой продукции». Данный журнал установленной формы 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 заведующей производством.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 разрешено или не разрешено)** заносятся в графу «Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда»

**4.  Бракераж пищи.**

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

4.2. 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.

4.3. За качество пищи несут ответственность медсестра, заведующая производством, повар столовой.

4.4. 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).

4.5. О лицах, виновных в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, ставится в известность поставщик питания.

4.7. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо.

**Критерии оценки качества блюд**

**«Разрешено»**

 Соответствует блюдам (изделиям) без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

 К недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) и т.д. Также относят к грубым недостаткам 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.

**«Не разрешено»**

Недопустимо 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». О данном факте составляется акт, акт доводится до поставщиков питания, осуществляющих организацию горячего питания в школе, и директора школы.

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование показателей** | **Дефекты** |
| Внешний вид | Несоответствие нарезки одного компонента в блюде |
|  | Наличие комочков  заварившейся муки, крахмала или манной крупы, не протертых частичек в соусе. |
|   | Наличие трещин на поверхности запеканок |
|   | Наличие пленки на поверхности киселей |
|   | Первичная обработка  компонентов для компотов, бутербродов произведена не полностью |
|   | Несоответствие набора продуктов рецептуре блюд |
|   | Наличие слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий |
|   | Нарушена целостность панировки |
|   | Наличие взвешенных частичек (мутность) в напитках |
|   | Значительное отслоение жира в соусе, икре овощной (маринаде) |
|   | Несоответствие формы блюда |
|   | Отсутствие блеска масла на поверхности салатов, винегретов |
|   | Масса плохо взбита |
|   | Наличие пленки на поверхности соусов |
|   | Первичная обработка овощей для салатов, винегретов произведена не полностью |
|   | Вытекание фарша |
|   | Не держат форму яблоки печеные |
|   | Несоответствие формы нарезки, подсыхание, или выделение жира на поверхности сыра, колбасы, салатов, винегретов. |
|   | Наличие костей, голов, костных пластинок в супах |
|   | Вспенивание киселей, кисломолочной продукции, просрочена реализация |
|   | Чай-заварка (чайная пыль вследствие длительного хранения) |
| Цвет | Незначительно отличающийся от характерного |
|   | Слабоокрашенный или темноокрашенный не свойственный для данного блюда (изделия) |
|   | Несвойственная окраска изделий, блюд (в том числе на разрезе) или их компонентов |
| Запах | Слабовыраженный, мало типичный с заметным преобладанием  одного компонента, слабый посторонний |
|   | Посторонний, неприятный привкус прокисших, подгоревших, несвежих продуктов, прогорклого осалившегося жира |
| Консистенция | Мягкая не хрустящая у соленых огурцов или капусты в салатах и винегретах |
|   | Не сочная в салатах из свежих овощей, в маринадах |
|   | Сухая в пудингах, запеканках, сырниках, шарлотках |
|   | Сухая в бутербродах |
|   | Недоваренные или переваренные компоненты |
|   | Нарушено соотношение массы плотной и жидкой части (в супах, компотах) |
|   | Очень жидкая или очень густая  (в супах, компотах) |
|   | Неоднородная в фаршах, в киселях, в рубленых изделиях |
|   | Крошливая: в мясных  рубленных и запеченных блюдах и изделий из творога и овощей |
|   | Жесткая, сухая в изделиях из мяса и мясопродуктов, птицы и рыбы |
|   | Липкая, неоднородная в суфле, запеканках |
| Вкус | Слабовыраженный |
|   | Слегка пересоленый |
|   | Нетипичный, соленый, кислый, посторонний, острый |