

Утверждено  
Приказом БОУ «Югорский физико-  
математический лицей-интернат»  
№ 127 от 29.08.2016 г.



### **Положение о бракеражной комиссии БОУ «Югорский физико-математический лицей»**

Настоящее Положение разработано в целях соблюдения санитарно-гигиенических норм по организации школьного питания в соответствии требованиями действующего законодательства, Постановления Главного санитарного врача РФ от 23.07.2008 г. № 45 «Об утверждении Санитарно-эпидемиологических Правил и Нормативов СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", обязанности и ответственность образовательной организации» Федерального закона Российской Федерации N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации».

Бракеражная комиссия БОУ «Югорский физико-математический лицей-интернат» (далее – Лицей) создается приказом директора «Об организации питания обучающихся» и осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

Выдача готовой пищи осуществляется только после ежедневного снятия пробы. Оценку качества блюд проводит медицинский работник и дежурный воспитатель (младший воспитатель). Пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой продукции» в соответствии с формой 2 Приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409-08. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Правильность ведения и оформления «Журнала бракеража готовой продукции» контролирует ответственный за питание в Лицее.

В журнале необходимо отмечать результаты пробы каждого блюда, а не рацион, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

#### **МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ**

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

Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гниlostный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё 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 разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

### **Органолептическая оценка первых блюд.**

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

При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

При проверке пореобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и 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 вначале его пробуют без сметаны.

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

### **Органолептическая оценка вторых блюд.**

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

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

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

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

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного

картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствии рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, 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, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, её усвоение.

При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

### **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД**

1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;
3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;
4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

Утверждена  
Приказом БОУ «Югорский физико-  
математический лицей-интернат»  
№ 127 от 29.08.2016 г.

### **Инструкция об обязанностях дежурного по столовой**

1. Воспитатель (или младший воспитатель) приходит на дежурство за 30 минут до начала кормления обучающихся.
2. Во время своего дежурства воспитатель отвечает за организацию кормления обучающихся:
  - 2.1. снимает пробу с приготовленной пищи, совместно с медицинским работником оценивает её качество, соответствие меню и делает соответствующую запись в «Журнале бракеража готовой продукции»;
  - 2.2. контролирует соответствие времени кормления обучающихся графику питания;
  - 2.3. контролирует соответствие количества заказанных и приготовленных порций:
    - до начала кормления пересчитывает выставленные в холодильную витрину салаты (при несоответствии – отражает данный факт в «Журнале для замечаний по работе столовой»);
    - внимательно следит за тем, чтобы обучающиеся на входе в столовую ставили отметку о своем присутствии в ведомостях;
    - за 15 минут до окончания завтрака (обеда, ужина) предлагает обучающимся получить дополнительные порции, приготовленные для тех, кто не явился в столовую. Отмечает в ведомостях количество полученных обучающимся дополнительных порций (ставит второй «+» в соответствующей графе);
    - подсчитывает по ведомостям фактическое количество порций, выданных обучающимся, и делает отметку в «Заявке на питание обучающихся»;
  - 2.4. обращает внимание на культуру обслуживания обучающихся, наличие на столах для приема пищи салфеток, столовых приборов со специями. При наличии замечаний делает запись в «Журнале для замечаний по работе столовой»;
  - 2.5. контролирует соответствие числа обучающихся, находящихся в обеденном зале, количеству посадочных мест. Не допускает скопления возле раздачи большого числа обучающихся;
  - 2.6. контролирует культуру поведения обучающихся.