

Приказ от « 07 »



ПОЛОЖЕНИЕ

о комиссии по производственному контролю за организацией питания (бракеражная комиссия)

I. Общие положения

- 1.1. Комиссия по производственному контролю за организацией питания создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.
- 1.2. Комиссия по производственному контролю за организацией питания в своей деятельности руководствуется действующими санитарными правилами и нормами (СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.3.2.1324-03., ФЗ № 52 от 30.03.99, ФЗ №29 от 02.01.2000, СП 3.1.1117-02), сборником рецептур, технологическими картами, ГОСТами и данным Положением.
- 1.3. Положение о Комиссии по производственному контролю за организацией питания утверждается директором организации.
- 1.4. Срок действия данного Положения не ограничен. Изменения и дополнения к нему принимаются в составе новой редакции. После принятия новой редакции Положения предыдущая редакция утрачивает силу.

II. Основные задачи.

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.4. Обеспечение санитарии и гигиены в столовой.
- 2.5. Расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.
- 2.6. Обеспечение пищеблока качественными продуктами питания с соответствующими сертификатами качества.

III. Содержание и формы работы.

- 3.1. Комиссия по производственному контролю за организацией питания в полном объеме (или не в полном) составе проходит ежедневно на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 3.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 3.3. Результаты пробы заносятся в бракеражный журнал, при этом обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и др. (Методика проведения анализа приведена в приложении к данному положению).
- 3.4. В бракеражном журнале указывается дата, наименование блюда, отметка о его допуске, причем отдельно на каждое блюдо в меню.
- 3.5. Блюдо допускается в том случае, если оно приготовлено в соответствии с технологией или в технологии приготовления пищи были допущены

незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

также проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.

3.6. В случае, если изменения в технологии приготовления привели к изменениям вкуса и качества, которые можно исправить (недосолено, пересолено, недоварено и т.д.), необходимо добиться исправления поваром указанных недостатков.

3.7. Блюдо не допускается к раздаче в том случае, если изменения в технологии приготовления блюда повлекли за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида, их невозможно исправить.

3.8. Комиссия по производственному контролю за организацией питания также проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.

3.9. Комиссия по производственному контролю за организацией питания проводит плановые проверки работы столовой, результаты которых отражаются в соответствующих актах.

IV. Управление и структура

4.1. Комиссию по производственному контролю за организацией питания возглавляет директор школы-интерната (исполняющий обязанности директора).

4.2. В состав комиссии входят:

-социальный педагог

- старший воспитатель

- помощники воспитателей (один из числа)

- представитель компании исполнителя услуг по организации питания.

Состав комиссии определяется приказом директора школы-интерната.

4.3. Для получения объективной оценки со стороны органов государственного общественного управления в комиссию могут приглашаться члены Совета ООС организации, родительского комитета.

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 затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, 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 берется 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 загрязненности.

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 пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых 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 запаха и привкуса, 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) дается 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 зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необлущенных зерен, 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.

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. Вареная 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 и сохраняющей форму нарезки.

ОСНОВАНИЕ: «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. СанПин 2.4.5.2409-08.