



Положение о бракеражной комиссии ГБОУ РГИ им.Г.Альмухаметова на 2015-2016 учебный год

Бракеражная комиссия по контролю за качеством приготовления пищи создается приказом директора ежегодно на начало учебного года. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью пищи, который проводится органолептическим методом. В Санитарных правилах определено, что выдачу готовой пищи детям следует проводить только после снятия пробы и записи медработником в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. (Гигиенические требования к устройству, содержанию, организации режима в детских домах и школах – интернатах для детей - сирот, оставшихся без попечения родителей. (СП 2.4.990-00)

Методика органолептической оценки пищи

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяю! Внешний вид пищи, ее цвет. Затем определяется запах пищи. Лучше всего запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гниlostный, кормовой, болотный, илистный. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной температурной 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 разложения в виде неприятного запаха, а так же 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 которому 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 ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

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.

Основание: Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С-112 от 20.02.02. Приказ №192 от 01.1-10.03г.

С положением ознакомлены:

Члены комиссии:

Рахимова С.Б. врач

Мухамедьяров А.Р. зам.директора по ВР

Ковалева И.Е. пред.профкома

Сафаргалина Г.А. шеф-повар

Хакимова Л.В.