

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ИРКУТСКАЯ ОБЛАСТЬ

АДМИНИСТРАЦИЯ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГОРОДА БРАТСКА

Руководителям муниципальных
образовательных учреждений

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ

Ленина пр-т, д. 37, Братск, 665708
тел.: (3953) 349-033
факс: (3953) 349-035
E-mail: edu_department@bratsk-city.ru

26.12.2017 № 33023/20/17

О работе в образовательном учреждении
бракеражной комиссии

Уважаемые руководители!

С целью выполнения требований Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» Вами в образовательных учреждениях созданы условия для организации питания обучающихся. С этой целью Вы заключили договоры на оказание данной услуги с индивидуальными предпринимателями / ООО, для которых санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее – СанПиН 2.4.5.2409-08) **являются обязательными для исполнения.**

С Вашей стороны **должен осуществляться постоянный контроль за качеством предоставления** индивидуальными предпринимателями / ООО **указанной услуги через работу бракеражной комиссии.**

Прошу ознакомиться с направляемой информацией о правилах проведения бракеража готовых блюд и довести ее до сведения всех членов бракеражной комиссии для осуществления в образовательном учреждении **ежедневной** качественной работы по контролю за организацией питания (предусмотреть изготовление карточек-памяток для использования в работе).

Приложение: на 4 л. в 1 экз.

Начальник
департамента образования



К.В. Кулинич

Николаева Е.Б.
349 037

Правила проведения бракеража готовых блюд

1. Выписка из СанПиН 2.4.5.2409-08:

П.14.5. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, в соответствии с рекомендуемой формой (форма 1 приложения 10 настоящих санитарных правил) – *напротив каждого блюда – запись (органолептическая оценка блюда) и подписи 3-х членов комиссии.*

П.14.6. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия (по приказу директора школы, ответственность возлагается на утвержденных лиц) в составе *не менее трёх человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения* по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой (форма 2 приложения 10 указанных санитарных правил). 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.

2. Инструкция по проведению бракеража готовых блюд и кулинарной продукции.

Ассортимент приготавливаемых на пищеблоке школы блюд должен соответствовать возможностям имеющегося технологического оборудования.

В целях предупреждения возникновения массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) среди детей и подростков при организации питания детей в соответствии с пунктами 14.5 и 14.6 СанПиН 2.4.5.2409-08 проводится ежедневный бракераж готовой продукции.

Бракераж готовой продукции включает в себя органолептическую оценку готовых блюд и кулинарной продукции (СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 14.6).

Члены комиссии должны одеть санитарную одежду и иметь санитарную книжку, что разрешит им находиться на территории пищеблока. Так же бракераж пищи можно проводить на линии раздачи пищи, со стороны обеденного зала, что исключит необходимость в санитарной одежде.

2.1. Правила отбора проб:

При отборе проб первого блюда, каши, гарнира, творожного, яичного, овощного блюда осуществляется на тарелку в небольшом количестве (2-3 столовые ложки) из общего котла, противня, жаровни. Перед отбором первого блюда его тщательно перемешивают в котле. Отбор порционных блюд проводится в количестве не более 1 шт. на всех членов бракеражной комиссии. Есть два способа снятия пробы:

- У каждого члена комиссии в руках имеется ложка и вилка, которой он снимает пробу, в общий котел и другие емкости повторно одной и той же ложкой **категорически нельзя!**

- Можно снимать ложкой из котла, но для этого надо иметь в руках несколько ложек т. к. одну и ту же ложку после её использования погружать в котел **категорически запрещено!**

2.2. Правила оценки блюд.

Органолептическая оценка первых блюд (супов):

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 первых блюд (супа) проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей и др. продуктов). Помочь может в определении внешнего вида, нарезки, цвета, вкуса может технологическая карта (рецептура), по которой повар готовит блюдо, в ней описан полный процесс приготовления. Целесообразно сравнить набор корнеьев и овощей, увиденных при просмотре плотной части первого блюда, с рецептурой. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны. При определении вкуса и запаха оценивают вкусовые качества, присущие данному блюду, наличие постороннего привкуса, запаха, горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленной, пересола. В детском учреждении не должны разрешаться блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др. если блюдо заправляется сметаной, оценка органолептических свойств проводится до заправки.

Органолептическая оценка вторых блюд.

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно.

1. Оценка **соусных блюд (гуляш, рагу)** дается общая. При внешнем осмотре блюд, обращают внимание на характер нарезки кусков мяса (поперек или вдоль волокон), равномерность порционирования, цвет поверхности.

2. В изделиях **из мяса и рыбы** определяют цвет как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии

приготовления блюда. Изделия из котлетной массы (из рыбы, мяса, птицы) должны быть сочными, мягкими, с ровной поверхностью без разрывов, (на разрезе консистенция однородная, без кусочков мяса, хлеба, сухожилий). Если изделие легко разваливается, это свидетельствует, что в фарш не добавлены яйца, наличие запаха и привкуса кислого хлеба указывает на длительное хранение котлетной массы. Мажущая консистенция указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба, розовато-красный цвет на разрезе свидетельствует о недостаточности их термической обработки или нарушениях сроков хранения котлетной массы. Заветренные темные поверхности отварных мясных продуктов свидетельствуют о длительном их хранении без бульона. Степень готовности и консистенцию мясопродуктов, птицы и рыбы определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой, которые должны легко входить в толщу готового продукта. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов.

3. **Рыба натуральная** должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки, мясо должно легко отставать от костей. Куски отварной и припущенной рыбы должны быть целыми, сохранившими форму нарезки. Запеченная рыба должна иметь тонкую глянцевую, румяную корочку с невысохшим под ней соусом.

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

5. При наличии **крупяных, мучных** или **овощных гарниров** проверяют также их консистенцию.

6. **Изделия из творога** не должны иметь кислого, горького привкуса, затхлого запаха, а поверхность должна быть зарумянено, без трещин и подгорелостей.

7. **Макаронные изделия**, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваться, свисать с ребра вилки или ложки. Слипаемость изделий свидетельствует о перевариваемости.

8. **Гарниры, каши молочные - В рассыпчатых гарнирах из крупы** хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга с сохранением формы. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню-раскладке, что позволяет выявить недовложение. **В вязких кашах** зерна должны быть разварившимися и слипающимися между собой, в горячем виде эта каша держится горкой, не расплываясь. При нарушении технологии каши имеют неоднородную консистенцию и комковые включения. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

9. При оценке **овощных гарниров и картофеля** обращают внимание на качество очистки, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Изделия из тушеных овощей должны иметь мягкую, сочную консистенцию с сохранением формы нарезки, кроме картофеля и кабачков. Запах пригорелых и пареных овощей, жидкая консистенция, выраженный кислый или пресный вкус свидетельствует о нарушении технологии приготовления. Если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, в обязательном порядке обращается внимание на наличие в закладке молока и масла.

10. Для оценки соусов определяется их консистенция. При переливании тонкой струйкой жидкая часть должна быть без комков и плотных частиц, не должны отмечаться посторонние неприятные запахи, привкусы. Запахи сырой муки и клейкости в соусе свидетельствуют о нарушениях технологии приготовления. Водянистый привкус и слабый запах мяса, рыбы свидетельствует о слабом насыщении бульона. Наличие темных крупинок и горького вкуса – о подгорелых овощах и неудовлетворительной их очистке.

11. При оценке вкусовых качеств третьих блюд должны учитываться цвет, запах и вкус присущий напитку.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неудовлетворительной оценки органолептических свойств (обнаружение горького, пересоленного вкуса, недоваренности, переваренности, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности и т.п.) блюдо к раздаче не допускают.