

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
Школа №147, г. ЕКАТЕРИНБУРГА**

Контактный телефон: 323-57-11; 323-57-14; Факс: 323-57-11 (14); E-mail: ekb_mou147@mail.ru

Принято на заседании Педагогического совета

МАОУ СОШ № 147

" 28 " 08 2018г. (протокол №-1)

Утверждено приказом директора

Для документа МАОУ СОШ №147
Приказ № 0411-от 31.08 2018г.
Н.Ф.Соболева

**ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
И МЕТОДИКЕ ОЦЕНИВАНИЯ**

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с действующими нормативными актами, регламентирующими организацию питания учащихся общеобразовательных учреждений, ГСЭ «Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». МЗ России. 2001 г.. Положением об организации питания учащихся ОУ. Положением о комиссии по питанию учащихся ОУ.

1.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора МАОУ СОШ №147 в начале каждого учебного года.

1.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачеством готовой продукции который проводится органолептическим методом.

1.4. Выдача готовой пищи проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. В журнале отмечается результат пробы каждого блюда, обращается внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность и др.

1.5. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

2. Методика организации работы.

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

2.2. 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: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

2.4. 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 может стать причиной пищевого отравления.

3. Органолептическая оценка первых блюд.

3.1. 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.

3.2. При оценке внешнего вида супов 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;

3.3. 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 пленок.