

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ директора Ушомирського
ліцею від 01.09.2021 № 68

ПОЛОЖЕННЯ ПРО КОМІСІЮ З БРАКЕРАЖУ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Ушомирського ліцею

наказ № 68 від 01.09.2021 р.

ПОЛОЖЕННЯ
ПРО КОМІСІЮ З БРАКЕРАЖУ
ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

I. Загальні положення

1. Це Положення регламентує діяльність бракеражної комісії.
2. Це Положення розроблено відповідно до програми виробничого контролю за безпекою харчової продукції при її виробництві (приготуванні) з використанням принципів НАССР.
3. Це Положення є локальним нормативним актом, який регламентує організацію контролю за якістю (безпекою) харчування.
4. Рішення, прийняті бракеражною комісією і не суперечать законодавству України про харчові продукти і статутом Установи, є рекомендаційними для працівників харчоблоку. Рішення бракеражної комісії, затверджені розпорядчим актом, є обов'язковими для виконання всіма працівниками харчоблоку Установи, що мають відношення до організації харчування підопічних.

II. Мета і завдання

1. Метою бракеражної комісії є забезпечення гарантій прав підопічних на якісне (безпечне) харчування.
2. Для досягнення поставленої мети бракеражна комісія вирішує таку задачу: здійснення контролю за організацією харчування, дотримання санітарно-гігієнічних вимог при приготуванні і роздачі їжі (оцінка і прийняття рішень про придатність продукції до реалізації).

III. Функції бракеражної комісії.

1. Проведення органолептичної оцінки ступеня готовності продукту.
2. Контроль виходу страв відповідно до маси порцій, зазначених в меню-розкладці; кількості приготовленої їжі.
3. Ведення журналів бракеражу готової кулінарної продукції.

IV Права бракеражної комісії

Бракеражна комісія має право:

1. Періодично здійснювати контроль за дотриманням санітарно-гігієнічних норм при транспортуванні, доставці та розвантаженні продуктів харчування;
2. Перевіряти відповідність їжі фізіологічним потребам в основних харчових речовинах;
3. Стежити за дотриманням правил особистої гігієни працівниками харчоблоку;
4. Періодично бути присутнім під час закладання основних продуктів, перевіряти вихід страв.

V. Склад бракеражної комісії

1. Чисельний склад бракеражної комісії - не менше 3 осіб.
2. Склад бракеражної комісії затверджується розпорядчим актом терміном на один рік.

Організація діяльності бракеражної комісії

Бракеражу підлягають всі страви, готові до роздачі, в т. ч. соки і кисломолочні продукти.

Видача готової їжі дозволяється тільки після проведення контролю бракеражною комісією.

Бракеражна комісія проводить органолептичну оцінку готових страв (зовнішній вигляд, колір, консистенція, запах і смак страви) (додаток 1 до цього Положення).

Вихід страв контролюється шляхом визначення загального обсягу приготовленої їжі кількості осіб, що харчуються і обсягом разових порцій. Результати контролю оформляються щодня в журналі бракеражу готової кулінарної продукції.

Результати контролю реєструються усіма членами бракеражної комісії на момент перевірки.

У разі виявлення будь-яких порушень, зауважень бракеражна комісія має право призупинити видачу готової їжі до прийняття необхідних заходів щодо усунення зауважень.

У журналі бракеражу готової кулінарної продукції вказуються факти заборони до реалізації готової продукції.

Бракеражна комісія і кожен з її членів несуть персональну відповідальність за якісне проведення контрольних функцій і достовірне відображення їх результатів в обліковій документації.

Бракеражна комісія має право вносити пропозиції дирекції Установи з питань організації харчування підопічних.

додаток 1 до Положення про бракеражну комісію

Критерії оцінки готових страв

- ✓ візуальна оцінка з визначенням кольору і привабливості страви;
- ✓ запах - іноді для незадовільної оцінки вистачає тільки цієї характеристики;
- ✓ смак;
- ✓ колір;
- ✓ вид на розрізі для страв з начинкою і котлет;
- ✓ прозорість для желе, напоїв;
- ✓ консистенція;
- ✓ забарвлення скоринки;
- ✓ якість м'якушки для хлібобулочних виробів;

Органолептична оцінка - визначення якості продукції за допомогою органів чуття (зір, смак, нюх, дотик)

Методика органолептичної оцінки їжі

Страви з різною технологією приготування мають різну методику органолептичної оцінки.

Органолептична оцінка перших страв:

- Рідку страву необхідно добре перемішати, після чого невелику кількість вилити в тарілку;
- За зовнішнім виглядом визначають наскільки якісно оброблені овочі, перебрані і вимиті крупи;
- Бульйони потрібно додатково перевірити на прозорість. Якщо бульйон занадто мутний, а на поверхні замість жирних плівок видно крапельки жиру, це свідчить про те, що продукти були несвіжі;
- Дегустація супу відбувається при температурі близько 75 градусів, а супу - пюре -65, оскільки смакові якості дуже гарячих страв дуже складно визначити правильно;

Якщо передбачається додавання соусу або сметани в першу страву, то її пробують без добавок.

Органолептична оцінка других страв:

- М'ясо і рибу оглядають і перевіряють, щоб шматки були порізані вздовж волокон і мали відповідну рецепту форму;
- У стравах з гарніром перевіряються смакові якості кожного складового окремо, а страви з соусом, наприклад, овочеve рагу, в сукупності;
- Перевіряючи котлети, необхідно звернути увагу і на зовнішній вигляд страви. Якщо котлета розмазується по тарілці, значить хліба додано занадто багато. Червоний колір котлет свідчить про те, що фарш не прожарений або він був протухлий;
- Страви з риби повинні бути соковитими, щільними і не мати сторонніх запахів. Варена риба - мати приємний присмак прянощів;
- В кашах не повинно бути грудок і сторонніх домішок, зерна відділяються одне від одного. Найкраще це перевірити, розмазавши кашу тонким шаром по тарілці;
- Макарони повинні легко перемішуватися і не склеюватися;
- Соуси підлягають перевірці не тільки на смак, але і на консистенцію рідини, як суп - пюре;
- В холодних салатах оцінюють розмір і форму порізаних продуктів, дивляться, наскільки якісно почищені овочі. Овочі і зелень в салаті ні в якому разі не повинні бути завітрені.

Після органолептичної перевірки кожної страви, в бракеражний журнал заносяться оцінки кожної страви або фіксується допуск чи недопуск до реалізації.

«Відмінно» - вищу оцінку отримують страви, які приготовлені суворо за певною рецептурою без відхилень від правил і смакових якостей;

«Добре» - технологія страв має незначні порушення, які абсолютно не змінили звичний смак страви;

Такі страви відразу подаються споживачам.

«Задовільно» - така оцінка у страв, рецепт яких порушений, смак змінений, але блюдо придатне до вживання;

Рішення щодо таких страв приймає шеф-кухар, або старший зміни, що його замінює.

«Незадовільно» - страва непридатне до їжі, є браком і списується.

Страви з оцінкою «незадовільно» ні в якому разі не надходять до реалізації.

Неякісну продукцію списують, складаючи відповідний акт.

Проводиться додаткове навчання для кухаря, що готував цю страву.