#### Приложение к Приказу от 30.12.2017 № 114-ОД

#### Управление по культуре

#### администрации муниципального образования «Город Саратов»

#### муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования

####  «Детская школа искусств № 17 имени М.Н. Симанского»

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО:Протокол Педагогического Совета МБУДО «ДШИ № 17 им. М.Н. Симанского»от 30.12.2017 № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | УТВЕРЖДАЮ:Директор МБУДО «ДШИ № 17 им. М.Н. Симанского» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/М.Я. Сусликова/ |

|  |
| --- |
| СОГЛАСОВАНО:Протокол Совета родителейОт 29.12.2017 №  |

**Положение о бракеражной комиссии**

**в МБУДО «ДШИ «№ 17 им. М.Н. Симанского»**

г. Саратов

2017 год

**Содержание:**

1. Общие положения

2. Образование и состав бракеражной комиссии

3. Основные задачи

4. Методика органолептической оценки пищи

5. Порядок работы бракеражной комиссии

6. Критерии оценки качества блюд

7. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии.

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии в [наименование организации] (далее по тексту соответственно - Положение, Организация) определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и функционирования бракеражной комиссии.

1.2. Бракеражная комиссия создается и действует в целях осуществления контроля за правильной организацией питания и раздачи пищи в организации. назад к оглавлению .

1.3. Настоящее Положение разработано на основе следующих нормативных документов: СанПиН 2.4.5.240 9 - 08 , ГОСТ Р 5310 4 2008 ,

**2. Образование и состав бракеражной комиссии**

2.1. Бракеражная комиссия создается на основании приказа руководителя организации.

2.2. Количественный состав бракеражной комиссии утверждается руководителем организации, но не может быть менее трех человек.

2.3. В состав бракеражной комиссии входят:

- заместитель директора по учебной работе Бойкова и.Н.

- заместитель директора по учебной работе Жигунова И.Р.

- преподаватель, председатель Совета трудового коллектива Ланина Е.Н.

- председатель Совета родителей Татьяна Федоровна

**3. Основные задачи**

3.1. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в строгом соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, настоящим Положением и другими внутренними документами организации.

3.2. Основными задачами бракеражной комиссии являются: - предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний.

**4. Методика органолептической оценки пищи**

4.1. Органолептическая оценка пищи начинается с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

4.2. В дальнейшем определяется запах пищи.

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

4.4. При снятии пробы необходимо руководствоваться следующими правилами: - из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; - в случае обнаружения признаков разложения пищи в виде неприятного запаха вкусовая проба не производится; - вкусовая проба не производится в случае подозрения, что данный продукт явился причиной пищевого отравления. назад к оглавлению

**5. Порядок работы бракеражной комиссии**

5.1. По заказу родителей (законных представителей) за 10 (десять) минут до начала раздачи готовой пищи бракеражная комиссия в полном составе осуществляет оценку органолептических показателей и качества блюд (бракеражную пробу).

 5.2. До снятия пробы бракеражная комиссия знакомится с утвержденным в установленном порядке меню-раскладкой, в котором должны быть проставлены дата, количество принимающих пищу, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов.

5.3. Бракераж проводится в присутствии изготовителя (повара, кондитера и т. п.).

5.4. Бракеражная комиссия оценивает соответствие первичной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям технологических документов (технологических карт, сборников рецептур, технологических инструкций), правильность ведения технологического процесса, проверяет на раздаче условия хранения блюд и изделий, температуру их подачи (отпуска), определяет фактический вес штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, вносит предложения об улучшении вкуса блюд.

5.5. Бракеражная проба производится из общего котла после тщательного перемешивания в нем пищи. Для исследования пища берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюд, по которым можно судить о соблюдении технологии приготовления. Необходимо обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

5.6. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т. п.), затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.7. Результат бракеража регистрируется в журнале контроля за качеством готовой пищи (бракеражный). Журнал должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и храниться [указать место хранения журнала].

5.8. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

5.9. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией, заносятся в бракеражный журнал.

5.10. Для проведения бракеража должны быть в наличии весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, [значение] ложек, вилок, ножей, тарелка с указанием веса на обратной стороне, линейка.

**6. Критерии оценки качества блюд**

6.1. Оценка качества продукции осуществляется по пятибалльной системе по каждому из показателей - внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция.

6.2. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность).

6.3. Оценка "отлично" дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

6.4. Оценка "хорошо" дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

6.5. Оценка "удовлетворительно" дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

6.6. Оценка "неудовлетворительно" дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах; резко пересоленные; резко кислые, горькие; недоваренные; недожаренные; подгорелые; утратившие свою форму; имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью "К раздаче не допускаю".

6.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

6.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий "удовлетворительно", "неудовлетворительно", данная бракеражной комиссией, обсуждается на аппаратном совещании при руководителе. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

**7. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии**.

7.1 . Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор школы.

7.2 . В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой и другими лицами, директор школы совместно с поставщиками пищи создают временную комиссию для решения спорных вопросов.

Приложение № 2 к Приказу от 30.12.2017 № 114-ОД

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБУДО «ДШИ № 17

им. М.Н. Симанского»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/М.Я. Сусликова/

**Журнал контроля за качеством готовой пищи (бракеражный)**

 **в муниципальном бюджетном учреждении дополнительного образования**

**«Детская школа искусств № 17**

 **имени М.Н. Симанского»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и час изготовления блюда | Время снятия бракеража | Наименованиеблюда, кулинарного изделия | Результаты органолептическойоценки и степени кулинарного готовности блюда, кулинарного изделия | Разрешение к реализации блюда,кулинарного изделия | Подписи членов комиссии |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |