

Муниципальное общеобразовательное
бюджетное учреждение
средняя общеобразовательная школа
с. Мирный муниципального района Бла-
говарский район
Республики Башкортостан
(МОБУ СОШ с. Мирный)

ПРИНЯТО
Управляющим Советом школы
(протокол от 26.02.2021 № 5)

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
МОБУ СОШ с. Мирный
от 01.03.2021 № 55-ОД

ПОЛОЖЕНИЕ **о бракеражной комиссии**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», а также Уставом общеобразовательной организации и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Настоящее Положение определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии, регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3. Бракеражная комиссия – комиссия общественного контроля Муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения средняя общеобразовательная школа с. Мирный муниципального района Благоварского района Республики Башкортостан (далее – Школа), созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590-20. СП 2.4.3648-20. СП 3.1 2.4.3598-20, СП 2.2.3670-20. сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.6. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора Школы на начало учебного года. Срок полномочий комиссии - 1 год.

Комиссия состоит из не менее 3 человек. В состав комиссии могут входить:

- представитель администрации школы: ответственное лицо за организацию горячего питания;
- работник пищеблока;

- педагогические сотрудники;
- представители родительской общественности общеобразовательной организации.

1.7. Настоящее положение принимается Управляющим советом Школы и вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа директора Школы.

1.8. Изменения и дополнения к положению оформляются в виде приложений, принятых на Управляющем совете Школы, и вводятся в действие на основании приказа директора Школы.

2. Основные функции бракеражной комиссии

Основной функцией деятельности бракеражной комиссии являются контроль:

- 2.7. качества поступающих в пищеблок продуктов;
- 2.8. правильности закладки продуктов
- 2.9. за доброкачеством готовой продукции, соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

3. Организация работы бракеражной комиссии

3.7. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, в соответствии с формой 1 приложения 2 настоящего Положения.

3.8. 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.

3.9. Контроль за доброкачеством готовой продукции проводится органолептическим методом. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены методикой проведения данного анализа.

3.10. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

3.11. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

3.12. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.13. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.14. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции в соответствии с методикой органолептической оценки пищи, приведенном в приложении. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" (брак).

3.15. Критерии оценки качества блюд:

3.15.1. «Отлично» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

3.15.2. «Хорошо» – незначительные изменения в технологии приготовления

блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

3.15.3. «Удовлетворительно» – изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

3.15.4. «Неудовлетворительно» – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

3.16. Оценка "удовлетворительно" и "неудовлетворительно", данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на производственном совещании.

3.17. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (форма 2 приложения 2 настоящего Положения) 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, консистенция, жесткость, сочность и др.

3.18. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

3.19. За качество пищи несут ответственность заведующий производством и повара, готовящие продукцию.

3.20. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

3.21. Бракеражная комиссия также определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления физической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

3.22. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода). Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку,

4. Права и обязанности членов бракеражной комиссии

4.7. Члены комиссии имеют право:

- проверять сроки реализации поступивших продуктов, качество и условия хранения продуктов на складе и в день приготовления пищи;
- проводить проверки и осуществлять контроль при закладке продукции;
- проводить проверки качества приготовления пищи;
- снимать бракераж сырой продукции;

- снимать бракераж готовой продукции;
- своевременно выполнять рекомендации и предписания вышестоящих контролирующих органов и организаций.

4.8. Члены комиссии обязаны отчитываться о своей работе на заседания комиссии, совещаниях при директоре.

5. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии

5.7. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор школы.

5.8. В случаях невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой и другими лицами, приказом директора школы создается временная комиссия для разрешения спора.

Методика органолептической оценки пищи

1. Общие положения

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

1.2. 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.

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

1.4. 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 был причиной пищевого отравления.

2. Органолептическая оценка первых блюд

2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

2.2. 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).

2.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

2.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротерных частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

2.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

3. Органолептическая оценка вторых блюд

3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

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

3.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен. Посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

3.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

3.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

3.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, ее усвоение.

3.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

Форма 1. «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт.)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание*
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

Примечание:

* Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Форма 2. «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результат взвешивания порционных блюд	Примечание*
1	2	3	4	5	6	7	8

Примечание:

* Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции