ПРИНЯТО:
Педагогическим советом
МАОУ Школа № 116
Протокол № 3 от 28.10.2022

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАОУ Школа №116
_____ Т.В. Еремеева
Приказ № 264 от 02.11.2022

РАССМОТРЕНО:
Управляющим советом
МАОУ Школа №116
Протокол № 2 от 01.11.2022

Положение
о бракеражной комиссии
в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении
Школа №116 городского округа город Уфа Республики Башкортостан
(МАОУ Школа № 116)

1. Общие положения

1.1.Настоящее Положение разработано в соответствии с:

Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ (ст.37 Организация питания обучающихся);

Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ № 32 от 27.10.2020 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20»;

Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 №213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений;

Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 №29.

1.2.Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе.

1.3.Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом.

Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд обучающимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости на исследование в санитарно пищевую лабораторию.

1.4.Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией школы.

1.5.Основные задачи бракеражной комиссии:

-осуществление контроля за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом;
-предотвращение пищевых отравлений;
-предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
-расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.

1.6.Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СаНпиН- 2.4.1.2660-10, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением.

1.7.Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность члены бракеражной комиссии. Хранится бракеражный журнал у заведующего производством.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

2.1.Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

2.2.В состав бракеражной комиссии входят: директор ОУ, шеф-повар, медицинский работник, ответственный за организацию питания в ОУ, члены родительского комитета.

3. Обязанности бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия обязана:

3.1.Проверять на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;

3.2.Следить ежедневно за правильностью составления меню раскладок;

3.3.Контролировать организацию работы в школьной столовой;

3.4.Осуществлять контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;

3.5.Контролировать соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;

3.6.Периодически присутствовать при закладке продуктов, проверять выход блюд;

3.7.Проверять органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определять ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. (лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа);

3.8.Проверять соответствие объемов приготовленной пищи объемов разовых порций и количеств у детей;

3.9.Проверять санитарное состояние пищеблока;

3.10.Контролировать наличие маркировки на посуде;

3.11.Контролировать наличие суточной пробы;

3.12.Проверять соответствие процесса приготовления пищи техническим картам;

3.13.Проверять качество поступающей продукции.

4. Права бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия имеет право:

4.1. В любое время проверять санитарное состояние пищеблока;

4.2. Контролировать наличие маркировки на посуде;

4.3. Проверять выход продукции;

4.4. Контролировать наличие суточной пробы;

4.5.Проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;

4.6. Проверять качество поступающей продукции;

4.7. Контролировать разнообразие и соблюдение десятидневного меню;

4.8. Проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;

4.9. Вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

5. Методика организации работы

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

5.2.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.

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

5.4.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 так же в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

6. Органолептическая оценка первых блюд

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

6.2.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).

6.3.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.

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

6.5.При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежее приготовленному 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 в начале его пробуют без сметаны.

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

7. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

7.3.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.

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

7.5.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.

7.6.Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, 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.

7.7.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 привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, некрошащейся сохраняющей форму нарезки.

8. Критерии оценки качества блюд

8.1.«Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

8.2.«Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

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

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

9. Документация бракеражной комиссии

9.1.Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», а также в протоколы проверок бракеражной комиссии.

9.2.Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения. Хранится бракеражный журнал у заведующего столовой.

10.Заключительные положения

10.1.Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения руководителем

10.2.Изменения и дополнения в настоящее Положение, а также его новая редакция утверждаются приказом директора.

Прошито и пронумеровано 5 листов

Директор МАОУ Школа № 116

Т.В.Еремеева