

Принято
решением педагогического совета
МБОУ «Средняя общеобразовательная
школа №48 им. Р.М. Каменева»
протокол № 13
от «16 » января 2021 года

Утверждено
приказом
МБОУ «Средняя общеобразовательная
школа №48 им. Р.М. Каменева»
от «15 » января 2021 года № 15

Директор
МБОУ «Средняя общеобразовательная
школа №48 им. Р.М. Каменева»

Рожкова Н.Е.



Рассмотрено на заседании родительского
комитета
МБОУ «Средняя общеобразовательная
школа №48 им. Р.М. Каменева»
протокол № 2
от «15 » января 2021 года

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

Термины:

Бракераж – процесс принятия решения о соответствии внешнего вида и вкусовых качеств продукции путём снятия пробы.

Бракеражная комиссия - уполномоченная группа участников образовательного Процесса МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 48 им. Р.М. Каменева» в составе не менее трёх человек: председатель комиссии – ответственный за организацию питания, члены комиссии – педагогические работники, представители родительской общественности (по решению общешкольного родительского собрания).

Бракеражный журнал – журнал, в котором отмечаются все проведенные блюда и каждому из них ставиться оценка.

Ненадлежащее состояние - продукция ненадлежащего качества и/или внешнего вида.

Списание продукции – утилизация продукции в случае выявления её несоответствия предъявляемым требованиям. По каждому факту списания продукции составляется акт (приложении №1), в котором в обязательном порядке ставятся подписи директора (заведующего филиалом) и ответственного за питание в школе, в котором происходит списание. С актом под подпись знакомят повара, допустившего брак в работе.

I.Общие положения.

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

1.2.Бракеражная комиссия создаётся приказом директора школы на начало учебного года.

1.3.Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуются СанПиН 2.3/2.4.3590-20, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007г. №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях».

II.Порядок создания бракеражной комиссии и её состав.

2.1. Бракеражная комиссия: состав, сроки её полномочий утверждаются приказом директора школы.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 6 человек. В состав комиссии входят:

- председатель комиссии - ответственный за организацию питания,
- заместитель директора по УВР,
- заведующая столовой,
- социальный педагог школы,
- председатель родительского комитета школы,
- члены родительского комитета школы.

III.Основные задачи.

3.1.Предотвращение пищевых отравлений.

3.2.Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

3.3.Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

3.4.Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке школы.

3.5.Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.

IV. Содержание и формы работы

- 4.1. Бракеражная комиссия в полном составе работает по утвержденному графику.
- 4.2. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.
- 4.3. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.
- 4.4. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 4.5. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 4.6. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца.
- 4.7. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (приложение № 1).

V. Обязанности бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия должна:

5.1. Способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся школы.

5.2. Осуществлять контроль :

- За целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
- За соответствием рационов питания утвержденному меню;
- За качеством готовой продукции;
- За санитарным состоянием пищеблока;
- За организацией приема пищи обучающимися;
- За соблюдением графика работы столовой.

5.3. Проводить проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий ее хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции.

VI. Права бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия имеет право:

- 6.1. В любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- 6.2. Контролировать наличие маркировки на посуде ;
- 6.3. Проверять выход продукции;
- 6.4. Контролировать наличие суточной пробы;
- 6.5. Проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- 6.6. Проверять качество поступающей продукции;
- 6.7. Вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

VII. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии.

8.1. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор школы.

8.2. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой и другими лицами, директор школы приказом временно создаёт комиссию для решения спорных вопросов.

Приложение 1.

I. Методика органолептической оценки пищи

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

1.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

1.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая пробы не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

II. Органолептическая оценка первых блюд.

2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в кotle и берётся 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 загрязнённости.

2.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её 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. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

2.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых 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, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, не свойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, 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 подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

III. Органолептическая оценка вторых блюд.

3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся 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 зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

3.4. Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться 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 несоответствии 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 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, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её 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. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

3.8. Сладкие блюда. Основные органолептические показатели определяются видом блюда: кисели, желе должны иметь желеобразную однородную гладкую консистенцию; компоты – концентрацию сиропа, соотношение фруктов и жидкой части, установленные рецептурой.

3.9. Напитки. Качество чая, какао определяется ощущением степени концентрации, аромата и вкуса.

3.10. Мучные изделия. Консистенция мучных блюд из различных видов теста должна быть следующей: дрожжевого - эластичная, с хорошо развитой равномерной пористостью; песочного - мелкопористая, без закала, хрупкая, но не рассыпающаяся; блинного - рыхлая, эластичная.

ОСНОВАНИЕ: Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007г. №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях»; ПОСТАНОВЛЕНИЕ от 27 октября 2020г. № 32 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

IV. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

4.1 Критерии оценки блюд устанавливаются следующие:

«*Отлично*» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

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

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

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

4.2. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

4.3 Оценка «*удовлетворительно*» и «*неудовлетворительно*», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планёрках.

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

4.4 Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.