

Согласовано
на заседании Совета Гимназии
Протокол № 5 от 31.08.2016 г.
Председатель Совета Гимназии
В.В. Барышникова / *В.В. Барышникова*

Утверждаю
Директор гимназии № 12
Н.В. Барышникова
Введено в действие
приказом от 31.08.2016 г. № 255
Изменения введены
приказом от 01.09.2023 г. № 204

ПОЛОЖЕНИЕ № 81
о бракеражной комиссии
муниципального общеобразовательного учреждения
«Гимназия № 12 Краснооктябрьского района Волгограда»

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в гимназии. Бракеражная комиссия создается приказом директора гимназии на начало учебного года.
- 1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.
- 1.3. Основные задачи бракеражной комиссии:
- предотвращение пищевых отравлений,
 - предотвращение желудочно-кишечных заболеваний,
 - контроль за соблюдением технологии приготовления пищи,
 - расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.
- 1.4. Настоящее положение разработано в соответствии с:
- Федеральным законом от 06 октября 2003 года № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации»,
 - Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
 - Федеральным законом от 26 июля 2006 года № 135-ФЗ «О защите конкуренции»,
 - Федеральным законом от 05 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»,
 - Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
 - Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (вместе с «СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы...»)
 - СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 21 мая 2003 года,
 - СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 29 октября 2008 г.
 - СанПиН 2.3.2.2401-08 «Дополнения и изменения № 10 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»,
 - Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 года № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в

условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID 19) (вместе с «СП 3.1/2.4.3598-20. Санитарно-эпидемиологические правила...»)

- сборниками рецептов,
- технологическими картами,
- данным Положением.

1.5. Оценка «Проба снята. Выдача разрешена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации.

1.6. Выдача готовой пищи проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд 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.

1.7. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

2. Управление и структура

2.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник; представитель администрации гимназии, работник пищеблока.

2.2. На период каникул в состав бракеражной комиссии входят: медицинский работник (по согласованию), работник пищеблока (по согласованию) и начальник лагеря.

3. Права и полномочия бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- проводить бракераж готовой продукции;
- контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- контролировать организацию работы на пищеблоке;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- контролировать разнообразие блюд и соблюдение циклического меню;
- проверять санитарно-гигиеническое состояние пищеблока;
- контролировать наличие маркировки на поступаемых продуктах, наличие документов ветеринарно-санитарной экспертизы, сертификатов, удостоверяющих качество и безопасность пищевых продуктов;
- проверять выход готовой продукции;
- контролировать отбор и хранение суточных проб готовой продукции;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся;
- вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

3.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4. Методика органолептической оценки пищи

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

4.2. 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.

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

4.4. 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 непри-

ятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

4.5. Органолептическая оценка первых блюд

4.5..1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле 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.

4.5..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).

4.5..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.

4.5..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.

4.5..5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной 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.

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

4.6. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

4.6.3. 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.

4.6.4. Макароны 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.

4.6.5. 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.

4.6.6. 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. У плохо приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

4.6.7. 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.

5. Содержание и формы работы бракеражной комиссии

- 5.1. Бракеражная комиссия приходит на снятие бракеражной пробы за 20 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню.
- 5.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 5.3. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы, и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь.
- 5.4. Качество готовой продукции оценивается органолептическим методом. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно.
- 5.5. Оценка качества блюд заносится в журнал бракеража готовой пищевой продукции сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии, не допускается ведение журнала до снятия пробы.

6. Документация бракеражной комиссии

- 6.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца.
- 6.2. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у шеф-повара столовой.
- 6.3. Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок.

Положение разработано Н.М.Гарифуллиной, заместителем директора по УВР