

Принято педагогическим советом
протокол № 1 от 31.08.2022

Утверждено
Приказом директора МОУ СШ № 64
№ 1 от 31.08.2022
Бунина Е.А. Бунина

Учтено мнение Совета учащихся
Протокол № 1 от 31.08.2022
Симонова А.А. А.А. Симонова

Учтено мнение Совета родителей
Протокол № 1 от 31.08.2022
Яковенко И.В. И.В. Яковенко

Положение № 181
о бракеражной комиссии МОУ СШ № 654

I. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано с целью усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется:
 - Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации от 28.09.2012 г. №273-ФЗ (ст.37 Организация питания учащихся) (с изменениями);
 - Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 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 молодёжи»;
 - Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

II. Содержание и формы работы.

- 2.1. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.
- 2.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 2.3. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 2.4. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле.
- 2.5. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» и оформляется подписями всех членов комиссии.
- 2.6. Выдача готовой продукции осуществляется только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к реализации. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда.
- 2.7. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью; хранится бракеражный журнал у заведующего производством столовой.
- 2.8. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.
- 2.9. Оценка «Допущено» даётся в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Недопущено» даётся 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.
- 2.10. Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в акте проверки, содержание которого доводится до директора школы, руководителя предприятия, осуществляющего организацию питания в школе.

2.11. Администрация школы обязана принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных в результате проверки.

2.12. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

III. Управление и структура.

3.1. В бракеражную комиссию входит не менее трёх человек. Состав бракеражной комиссии: медицинский работник (по согласованию), заведующая производством школьной столовой (по согласованию) и 1-2 учителя (в т.ч. ответственный за организацию питания учащихся в школе).

3.2. Члены бракеражной комиссии должны быть знакомы с методикой проведения органолептической оценки пищи (приложение 1)

IV. Полномочия комиссии.

3.1. Основные задачи бракеражной комиссии:

- Предотвращение пищевых отравлений.
- Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- Обеспечение санитарии и гигиены в школьной столовой.
- Организация полноценного питания.

3.2. Члены бракеражной комиссии выполняют следующие обязанности:

- контролирует соблюдение санитарно-гигиенических норм, условия хранения продуктов питания;
- контролируют организацию работы в пищеблоке;
- следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляют контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проводят органолептическую оценку готовой продукции;
- проверяют соответствие объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству обучающихся.

3.3. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточных проб;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поставляемой продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- вносить на рассмотрение руководства школы предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

V. Заключительные положения.

5.1. Настоящее Положение действует с момента его утверждения до замены новым.

5.2. По мере необходимости в настоящее Положение могут вноситься изменения и дополнения.

1. 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. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный и т.д.
- 1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

2. Органолептическая оценка первых блюд.

- 2.1. 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.
- 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 на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.
- 2.4. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолённости, пересола.

3. 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.
- 3.4. Макаaronные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать 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.
- 3.6. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида, должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.
- 3.7. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий одновременно взвешиваются 5-10 порция каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.