

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 34 Краснооктябрьского района Волгограда»**

400078, Россия, Волгоград, пр-кт им. В.И. Ленина, 69

Согласовано
Советом
МОУ СШ № 34,
протокол от 30.08.2023г. № 1

Принято
педагогическим советом
МОУ СШ № 34,
протокол от 30.08.2023г. № 1



Утверждаю
Директор МОУ СШ № 34
А.В.Раков
приказ от 31.08.2023г. № 121

**ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
муниципального общеобразовательного учреждения
«Средняя школа № 34 Краснооктябрьского района Волгограда»**

1. Общие положения

- 1.1 Настоящее положение разработано в соответствии с:
- Федеральным законом Российской Федерации от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
 - приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27.02.2007г. № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях»;
 - ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
 - 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)», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020г. № 16;
 - СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. № 28;
 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32.

1.2 Бракеражная комиссия создаётся приказом директора школы в начале учебного года.

1.3 В состав бракеражной комиссии входит не менее трёх человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации.

2. Функции и права членов бракеражной комиссии

2.1 Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся.

2.2 Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой в буфете-раздаточной:

- проводит органолептическую оценку готовой пищи;
- проверяет условия хранения и сроки реализации продуктов питания;
- проверяет температуру горячих блюд при раздаче;
- проводит контрольное взвешивание и контролирует выход готовой продукции;
- контролирует наличие суточных проб;
- проверяет наличие термооборудования, в котором осуществляется доставка готовой продукции;
- проверяет санитарное состояние пищеблока;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками буфета-раздаточной.

2.3 Результаты бракеражной пробы заносятся в журналы установленной формы и оформляются подписями членов бракеражной комиссии.

2.4 Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню-раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие штучные изделия – путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

2.5 В целях контроля за качеством и безопасностью пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

2.6 Отбор суточной пробы осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо. Первые блюда, гарниры и напитки отбираются в количестве не менее 100г. порционные блюда, котлеты, биточки оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте.

2.7 При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков или возвращается по акту к поставщику.

3. Методика органолептической оценки пищи

3.1 Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: внешнему виду, консистенции, вкусу, запаху, цвету.

3.2 Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. При оценке внешнего вида обращают внимание на его конкретные свойства, такие как цвет (основной тон и его оттенки, интенсивность и однородность), форма и ее сохранность в готовом блюде (изделии), состояние поверхности, вид на разрезе (изломе), правильность оформления блюда и др.

3.3 Оценка консистенции проводится:

- визуально (например, вязкость жидкости при переливании, густота соуса при размешивании ложкой);
- визуально и тактильно - прикосновением к продукту (изделию) столовым прибором (ножом, вилкой), а также приложением усилий - нажатием, надавливанием, прокалыванием, разрезанием (рыбные, мясные изделия, желе), размазыванием (паштет, икра, фарш, крем);
- тактильно в полости рта и в процессе пережевывания.

3.4 Определяется запах пищи. Оценка запаха проводят следующим образом: делают глубокий вдох, задерживают дыхание на 2-3 сек и выдыхают. В ходе анализа устанавливают типичность запаха для блюда (изделия, полуфабриката) данного вида, оценивают качество отдельных характеристик запаха, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних запахов. Для оценки блюд (изделий) с плотной текстурой (консистенцией), например, из мяса или рыбы, применяют "пробу иглой" или "пробу на нож", для чего деревянную иглу (подогретый нож) вводят глубоко в толщу изделия или центр блюда, а после извлечения быстро оценивают запах.

3.5 Оценку вкуса проводят следующим образом: тестируемую порцию продукции помещают в ротовую полость, тщательно пережевывают и устанавливают типичность вкуса для блюда (изделия) данного вида, анализируют качество отдельных характеристик вкуса, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних привкусов.

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

3.6 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 случаев подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

4. Органолептическая оценка первых блюд

4.1 Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся 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 загрязнённости.

4.2 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).

4.3 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 плёнок.

4.4 При проверке пюреобразных супов снимают пробу, сливая 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 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. 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.

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

5. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

5.3 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.

5.4 Макароны 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.

5.5 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.

5.6 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, и её усвоение.

5.7 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 её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный, слегка заметный вкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

6. Органолептическая оценка третьих блюд

6.1 Кисели имеют однородную консистенцию, по густоте напоминают сметану или сливки. Поверхность их должна быть без пленки. Вкус киселей сладкий; привкус, запах, цвет соответствуют тем фруктам и ягодам, из которых они приготовлены. В киселях средней густоты и жидких не допускается тягучесть, присутствие крахмальных комков.

6.2. Компоты состоят из сиропа и фруктов. Сироп прозрачный, от желтоватого до светло-коричневого цвета. Фрукты (целые или нарезанные) не переварены, сохранили свою форму. Вкус компотов сладкий с кисловатым привкусом, запахом фруктов и ягод, из которых они приготовлены. При подаче фруктов должны занимать $\frac{1}{4}$ объема посуды.

6.3. Чай не должен содержать чаинок. Аромат и вкус напитка характерный для сорта чая, прозрачный, цвет коричневый, сладкий.

Составил: зам.директора по УВР

Легкая Е.В.