

ПРИНЯТО
На педагогическом совете ОО
Протокол №3 от 11.01.2021

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «Акбулакская
СОШ №1»
Еташкина Н.Г.
Приказ №3 от 11.01.2021 г.



ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ В МБОУ «АКБУЛАКСКАЯ СОШ №1»

I. Общие положения.

1.1. Положение о бракеражной комиссии в МБОУ «Акбулакская СОШ №1» (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 года «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями), приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27.02.2007 года № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 года «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3640-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, оздоровления и отдыха детей и молодёжи», а также Уставом общеобразовательной организации и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, Оренбургской области, Акбулакского района, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Настоящее Положение определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии, регламентирует её деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3. Бракеражная комиссия – комиссия в общеобразовательной организации, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

1.4 Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, Уставом и локальными актами школы, требованиями СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», сборниками рецептов, технологическими картами, данным Положением.

1.5. В задачи бракеражной комиссии входит:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе;
- предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;
- организация полноценного питания учащихся.

1.6. Состав комиссии и сроки её полномочий утверждаются приказом директора школы. Срок полномочий – 1 год.

1.7. Бракеражная комиссия состоит из не менее 3 членов: медицинский работник, старший повар, социальный педагог (ответственный за питание); во время работы ЛДП «Теремок»: медицинский работник, старший повар, начальник лагеря. При отсутствии одного из членов бракеражной комиссии в состав комиссии включается директор школы. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники общеобразовательной организации, приглашенные специалисты.

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

1.9. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

II. Функции бракеражной комиссии.

2.1. К основным функциям бракеражной комиссии относят:

- проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов (приложение №1);
- наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- контроль организации работы на пищеблоке;
- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;
- проведение органолептической оценки готовой пищевой продукции, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д. согласно инструкции (приложение № 2).
- контроль за процессом приема пищи учащимися.

2.2. Комиссия периодически, но не реже одного раза в месяц, осуществляет контроль за закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд. Результаты проверки оформляются в виде акта (справки) и заверяются личными подписями членов комиссии.

2.3. Комиссия вносит предложения по улучшению питания в общеобразовательной организации.

2.4. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, заседаниях родительского комитета.

III. Оценка организации питания

3.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

3.2. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы до начала раздачи готовой пищевой продукции, предварительно ознакомившись с основным (организованным) меню и ежедневным меню основного (организованного) питания на сутки.

3.2. В ежедневном меню основного (организованного) питания на сутки должны быть представлены дата, неделя, день, сезонность, возраст группы детей, наименование приёма пищи, наименование блюда, масса порции (выход), стоимость порции, калорийность порции. Ежедневное меню должно быть утверждено директором школы (печать, подпись) и подписано старшим поваром.

3.3. Члены комиссии вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

3.4. Комиссия осуществляет контроль за соответствием требованиям технических регламентов и единым санитарным правилам, предъявляемым к готовым блюдам, напиткам; наличие документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

3.5. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.6. 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 дегустируются в последнюю очередь.

3.7. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температуры, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность и т.д.) в соответствии с инструкцией (приложение 2).

3.8. Результаты бракеража регистрируются в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции». Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью общеобразовательной организации; хранится на пищеблоке у старшего повара. Медицинский работник ведёт «Журнал бракеража готовой пищевой продукции» (при отсутствии журнал заполняет старший повар или ответственный за питание).

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

IV. Заключительные положения.

4.1. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;

- за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой продукции.

4.2.Администрация школы обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

Методика определения качества продуктов

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов продуктов. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид продуктов, их цвет. Определяется запах продуктов. Запах определяется при затаенном 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.

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

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

**Инструкция
для членов бракеражной комиссии по
органолептической оценке готовой пищевой продукции**

1. Общие положения.

1.1. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции».

1.2. В «Журнале бракеража готовой пищевой продукции» необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

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

2. Методика органолептической оценки пищи.

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

2.2. 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.

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

2.4. 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 также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

3. Органолептическая оценка первых блюд.

3.1. 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.

3.2. 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).

3.3. 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.

3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают 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.

3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, 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.

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

4. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

4.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей. При внешнем осмотре блюда обращают внимание на характер нарезки мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и разреза (заветренная темная поверхность отварного мяса свидетельствует о длительном его хранении без бульона, красно-розовый цвет на разрезе котлет – о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного фарша).

4.3. 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.

4.4. 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.

4.5. 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.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные 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, ее усвоение.

4.7. 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, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

4.8. Масса порций блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

5. Критерии оценки качества блюд.

5.1. В «Журнале бракеража готовой пищевой продукции» необходимо сделать запись «разрешено» в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям; «не разрешено» 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. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.