

Рассмотрено
на Педагогическом совете
протокол от 30.09.2019 г. № 6



ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО
АВТОНОМНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА-КОМПЛЕКС № 33
ИМЕНИ ГЕНЕРАЛ-ПОЛКОВНИКА ИВАНА
ТЕРЕНТЬЕВИЧА КОРОВНИКОВА»

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия МАОУ «Средняя общеобразовательная школа-комплекс № 33 имени генерал-полковника Ивана Терентьевича Коровникова» (далее - бракеражная комиссия) создается и действует в целях усиления контроля за качеством питания в школе.

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с:

- Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» (ред. от 26.07.2019);
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (ред. от 26.07.2019);
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 23.04.2018);
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45 (ред. от 25.03.2019) «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» (вместе с «СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»);
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 № 189 (ред. от 22.05.2019) «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (вместе с «СанПиН 2.4.2.2821-10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»);
- «ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
- Уставом МАОУ «Средняя общеобразовательная школа-комплекс № 33 имени генерал-полковника Ивана Терентьевича Коровникова».

1.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции школьной столовой, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуски каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража необходимо руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой продукции». При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

1.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; бракеражный журнал хранится в помещении школьной столовой. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, с учетом таких показателей, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность и т.д. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность члены бракеражной комиссии.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Состав бракеражной комиссии и режим ее работы утверждается приказом директора школы на начало учебного года, изменения в состав бракеражной комиссии в течение учебного года вносятся приказом директора.

2.2. В состав комиссии включаются не менее 3-х человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации школы.

3. Полномочия бракеражной комиссии

3.1. Повседневная оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд).

3.2. Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.

3.3. Проверка санитарно-гигиенического состояния пищеблока, складских помещений для хранения продуктов питания, а также условий и сроков их хранения.

3.4. Контроль за правильностью составления меню – требования.

3.5. Осуществление контроля закладки основных продуктов, проверка выхода блюд.

3.6. Проверка соответствия фактического выхода готовых блюд выходу по меню – требованию.

3.7. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

- 3.8. Проведение органолептической оценки каждого готового блюда отдельно (определение цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.).
- 3.9. Ежедневное снятие бракеражной пробы за 30 мин до начала раздачи готовой пищи.
- 3.10. Осуществление допуска к раздаче блюд при соответствии вкуса, цвета, запаха, внешнего вида, консистенции, утвержденной рецептуре и других показателей, предусмотренным требованиям.
- 3.11. Занесение результатов бракеражной пробы в «Журнал бракеража готовой продукции».
- 3.12. Контроль за выполнением натуральных норм и витаминизации первых и третьих блюд.
- 3.13. Проверка наличия контрольного блюда и суточной пробы.

4. Права бракеражной комиссии

- 4.1. Изучать документацию, относящуюся к предмету контроля.
- 4.2. Контролировать организацию и качество питания в школе.
- 4.3. Изучать практическую деятельность работников пищеблока через наблюдение за соблюдением режима питания в школе, качеством приготовления пищи и др.
- 4.4. Проверять качество поставляемой продукции, правила хранения продуктов питания.
- 4.5. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия имеет право снять изделия и не допускать их к выдаче до устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 4.6. При неудовлетворительной оценке качества блюд бракеражная комиссия имеет право ознакомиться с сопроводительной документацией поставляемой продукции, проверить условия хранения полученных продуктов, их реализацию согласно срокам, соблюдение в столовой установленных санитарных правил и нормативов.
- 4.7. При выявлении нарушений составлять акты, докладные записки, отчёты и предоставлять их директору школы.
- 4.8. Заслушивать на своих заседаниях поваров, медицинских работников по выполнению ими обязанностей по обеспечению качественного питания воспитанников, по соблюдению санитарно- гигиенических норм.
- 4.9. Знакомиться с жалобами воспитанников и сотрудников, содержащими оценку работы по организации и качеству питания, давать по ним объяснения.

5. Методика органолептической оценки пищи

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

5.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гниlostный, 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.

5.4. 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.

6. Органолептическая оценка первых блюд

6.1. 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.

6.2. 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).

6.3. 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.

6.4. 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.

6.5. 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.

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

7. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

7.3. 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.

7.4. 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.

7.5. 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.

7.6. 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.

7.7. 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.

8. Органолептическая оценка третьих блюд

8.1. 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.

8.2. 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.

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

9. Органолептические показатели мучных изделий

9.1. Готовые изделия из любого теста должны быть правильной формы, с ровной верхней коркой, плотно прилегающей к мякишу. Трещины на поверхности недопустимы. Цвет изделий - от золотистого-желтого до светло-коричневого. Мякиш изделий должен быть хорошо пропеченным, эластичным, равномерно пористым, без пустот. Вкус и запах должны соответствовать виду изделия и его составу, не допускается привкус горечи, излишняя кислотность, соленость.

10. Критерии оценки качества блюд

10.1. Оценки:

«отлично» присваивается блюдам, соответствующим своей рецептуре, технологии приготовления, у которых все показатели в норме. Это идеально приготовленное блюдо, у которого все показатели в норме.

«хорошо» означает, что были небольшие изменения, внесённые в рецептуру или технологию приготовления, но весомых нарушений нет. Причиной для получения этой оценки может быть пересоленное или недосоленное блюдо и пр.

«удовлетворительно» говорит о том, что в проверяемом блюде определены изменения во вкусе, запахе, которые возможно исправить, отправив это блюдо на доработку. Возможно, оно не дошло до стадии готовности, или в нем что то упущено.

«неудовлетворительно» означает брак этого блюда, так как были обнаружены серьёзные нарушения при проведении проверки. Вследствие этого комиссия должна не допустить к раздаче данное блюдо.

10.2. В случае выявления, каких либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

10.3. Неудовлетворительная оценка качества блюда, данная бракеражной комиссией, обсуждается на совещании при директоре.

10.4. 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.

Приложение 1 к Положению о бракеражной комиссии

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание	
1	2	3	4	5	6	7	8