



УТВЕРЖДЕНО

Директор

МОБУ СОШ № 21 г.Белорецк

Кривоус В.Л.

Приказ №97 от 10.04.2023г.

Положение

**о комиссии по контролю за организацией и качеством питания,
бракеражу готовой продукции МОБУ СОШ № 21 г.Белорецк**

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет цель, задачи и функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (далее комиссия), регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.2. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции — комиссия общественного контроля учреждения, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в общеобразовательном учреждении.

1.3. Бракерая комиссия в своей деятельности руководствуется действующими санитарными правилами и нормами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

2. Порядок создания бракерая комиссии и ее состав

2.1. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы на начало учебного года. Срок полномочий комиссии - 1 год.

2.2. Бракерая комиссия состоит из не менее 3 человек. В состав комиссии могут входить:

- представитель администрации: директор школы;
- педагогические сотрудники;
- повара;
- член профсоюзного комитета школы;
- представитель родительской общественности школы.

В необходимых случаях в состав комиссии могут быть включены другие работники учреждения, приглашенные специалисты.

2.3. Члены комиссии работают на добровольной основе.

2.4. Администрация школы при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов комиссии.

3. Основные задачи, полномочия бракерая комиссии школы:

3.1. Основными задачами в работе бракерая комиссии являются:

- контроль за организацией сбалансированного безопасного питания;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи, полноты вложения продуктов, выполнения меню;
- оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
- обеспечение соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

3.2. Полномочия бракерая комиссии:

- проверяет соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- проверяет рацион питания, сверяя его с основным двухнедельным и ежедневным меню;
- проверяет соответствие приготовления блюда технологической карте;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
- проверяет на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для

- оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;
- контролирует наличие суточной пробы;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов,
- проверяет соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи;
- проверяет выход блюд при раскладке пищи в группах;
- направляет при необходимости продукцию на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию.

4. Контроль организации и качества питания

- 4.1. Контроль осуществляется в виде выполнения ежедневных функциональных обязанностей комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции
- 4.2. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 4.3. Комиссия до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомится с основным и ежедневным меню. В меню должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, выход порций. Меню должно быть согласовано директором школы .
- 4.4. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждого вновь приготовленного блюда. При проведении бракеража необходимо руководствоваться требованиями на готовые блюда и кулинарные изделия.

- 4.5. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.
- 4.6. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 4.7. Контроль за доброкачественностью готовой продукции проводится органолептическим методом.
- 4.8. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Комиссия обязана снять блюдо с реализации, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к выдаче готовой пищевой продукции.
- 4.9. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал на пищеблоке.
- 4.10. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др.
- 4.11. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.
- 4.12. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.
- 4.13. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливает путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и.п., по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.
- 4.14. Проверку порционных блюд (котлеты, тефтели и.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности, с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установлением массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускается отклонение $\pm 3\%$ от нормы выхода).
- 4.15. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

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, гнилостный, кормовой, болотный, илистый.

Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

- 5.3. 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.

5.5. Органолептическая оценка первых блюд.

- 5.5.1. 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.
- 5.5.2. 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).
- 5.5.3. 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.
- 5.5.4. 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.
- 5.5.5. 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.
- 5.5.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

5.6. Органолептическая оценка вторых блюд.

- 5.6.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.
- 5.6.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 5.6.3. 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.

- 5.6.4. Макаaronные 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.
- 5.6.5. 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.
- 5.6.6. 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. Плохо приготовленный соус, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.
- 5.6.7. 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.

5.7. Органолептическая оценка третьих блюд и кулинарных изделий

- 5.7.1 Напитки (чай, кисель, компот и др. должны соответствовать определенному запаху, вкусу, консистенции и температуры.
- 5.7.2. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида.

5.8. Критерии оценки качества блюд.

- 5.8.1. Критерии оценки блюд устанавливаются следующие:

«Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

«Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;

«Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;

«Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

- 5.8.2. Оценка качества третьих блюд и кулинарных изделий оценивается как удовлетворительно или неудовлетворительно.

- 5.8.3. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

5.8.4. Оценка "удовлетворительно" и "неудовлетворительно" данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при заведующем и на планерках.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на Педагогическом совете дошкольного образовательного учреждения и утверждается приказом заведующей дошкольным образовательным учреждением.

6.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

6.3. Данное Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.6.1. настоящего Положения.

6.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.