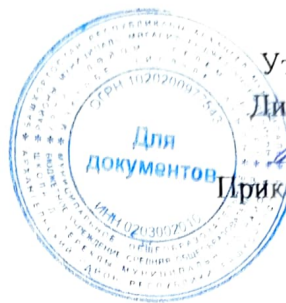


Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение средняя
общеобразовательная школа д.Тереклы МР Архангельский район РБ

Принято на Совете школы
Протокол № 1 от 31.08. 2021 г.



Утверждаю
Директор школы:
Э.С.Хасанова
Приказ № 46 от 31.08. 2021 г.

Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1.Бракеражная комиссия Муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения средняя общеобразовательная школа д.Тереклы муниципального района Архангельский район Республики Башкортостан (далее - бракеражная комиссия) создается и действует в соответствии с уставом МОБУ СОШ д.Тереклы муниципального района Архангельский район Республики Башкортостан в целях осуществления контроля за организацией питания обучающихся (воспитанников), за качеством получаемых продуктов и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в образовательной организации.

1.2. Бракеражная комиссия вправе работать как самостоятельная комиссия, так и совместно с профсоюзным комитетом и родительским комитетом (при необходимости), при соблюдении порядка и условий доступа в столовую и помещений пищеблока образовательной организации.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН 2.3/2.4. 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и другими действующими санитарными правилами и нормами, Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций 2.4. 0179-20 от 18 мая 2020 года, Перспективным (плановым) и ежедневным меню, Технологическими картами, Сборниками рецептур приготовления блюд и кулинарных изделий, ГОСТами и другими нормативными актами.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом руководителя образовательной организации по согласованию с педагогическим советом образовательной организации.

2.2. Бракеражная комиссия состоит от 3 и более человек. В состав комиссии входят: представитель администрации образовательной организации (ответственный за питание), медицинский работник, работник пищеблока с

ответственностью по питанию, член профсоюзного комитета и другие работники образовательной организации.

3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся/воспитанников образовательной организации.

3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока, в том числе:

- за санитарным состоянием пищеблока и соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- за условиями приемки и хранения продуктов питания в складских помещениях;
- за сроками реализации продуктов и качеством приготовления пищи;
- контролирует разнообразие и соблюдение перспективного меню;
- проверяет соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет соответствие объемов приготовленной пищи на количество довольствующихся и выход готовых блюд в граммах;
- осуществляет контроль за доброкачественностью готовых блюд, проводит органолептическую оценку, то есть определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, в соответствии с Правилами бракеража пищи (Приложение 1 к настоящему положению);
- проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
- вносит на рассмотрение руководства образовательной организации и организатору питания (ООО «Центр питания») предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания;
- осуществляет контроль за использованием бюджетных ассигнований и средств родителей.

3.3. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблока на совещаниях при руководителе образовательной организации, на заседаниях профсоюзного комитета и родительских собраниях (при необходимости).

4. Оценка организации питания

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в контрольном журнале «Бракераж готовых блюд и кулинарных изделий» и оцениваются по четырех балльной системе. В случае выявления нарушений и замечаний, бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.2. Замечания и нарушения, выявленные бракеражной комиссией в организации питания, заносятся в журнал «Бракераж готовых блюд».

4.3. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством образовательной организации, работниками пищеблока и организатором питания.

Правила бракеража пищи

1. Общие положения

1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в пищеблоке образовательной организации Муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения средняя общеобразовательная школа д.Тереклы муниципального района Архангельский район Республики Башкортостан подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

3. Отбор блюд и готовых кулинарных изделий для бракеража производит медицинский работник, в случае его отсутствия - иное лицо из состава бракеражной комиссии, назначенное председателем бракеражной комиссии.

4. Оценка качества продукции заносится в контрольный журнал «Бракераж готовых блюд» до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи, бракеражная комиссия обязана снять блюда с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.

5. Контрольный журнал «Бракераж готовых блюд» должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью образовательной организации. Храниться бракеражный журнал в пищеблоке (у работника пищеблока с ответственностью по питанию), в случае его отсутствия - у медицинского работника.

6. За качество пищи несут ответственность медицинский работник, повар и иное лицо, осуществившее проверку качества готовой продукции, в соответствии с п. 4 настоящих правил и допустившее ее внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

2.2. 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 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 супов (I блюд):

3.1. Для отбора пробы заправочных супов содержимое емкости перемешивается в котле и отливается в тарелку. Вначале ложкой отделяют

жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбивают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой. 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 загрязненности.

3.2. При оценке внешнего вида супов и тушеных овощей 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 пюре образных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых 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, недосолености или 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 II 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.

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 (каша - рассыпчатая, вязкая, жидкая), что позволяет выявить недовложение.

4.4. Макаaronные 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 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 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 вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

5. Критерии оценки качества блюд

5.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - «5 баллов», «4 балла», «3 балла», «2 балла».

Оценка «5 баллов» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «4 балла» – незначительные или легко устранимые недостатки. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабо выраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда и т.д.

Оценка «3 балла» – изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т.д. Если по вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

Оценка «2 балла» – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда в том случае если имеются следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

5.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями, лиц, осуществивших проверку продукции.

5.3. Выдача готовой продукции проводится, только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

5.4. Оценка «3 балла» и «2 балла» обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, который своевременно доводится до руководителей образовательной организации и оператора питания.

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

5.6. 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 - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

Прошито, пронумеровано и прошнуровано

Итого: 8 (восьмь)

Директор МОУ СОШ д. Тереклы:

Хасанова Э.С.

