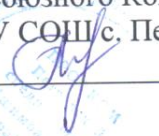


Принято

Собранием трудового коллектива
Протокол № 1 от 09.03 2021 г.

Председатель первичного
профсоюзного Комитета
МБОУ СОШ с. Петровское


Ф.Р. Трофимова

Утверждаю

Директор
МБОУ СОШ с.Петровское


Т.В.Шохина

Приказ № 64 от 10.03 2021 г.

Положение

о бракеражной комиссии МБОУ СОШ с.Петровское

1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательной организацией, а также в соответствии с Уставом МБОУ СОШ с.Петровское (ОУ), СанПин 2.3./2.4.3590-20 в целях осуществления контроля за организацией питания детей и обучающихся, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ОУ создается и действует бракеражная комиссия;

1.2. Контроль за доброкачественностью готовой продукции проводится органолептическим методом;

1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, родителями обучающихся и другими членами комиссии;

1.4. Решения, принятые бракеражной комиссией и не противоречащие законодательству РФ, Уставу организации являются рекомендательными для коллектива общеобразовательной организации, операторам питания. Решения бракеражной комиссии, утверждённые приказом руководителя организации являются обязательными для исполнения;

1.5. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием образовательной организации. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя организации;

2.2. Бракеражная комиссия, осуществляет приемочный контроль готовой пищи, состоящий из следующих членов:

- Повар,
- Медицинский работник (если предусмотрен),
- Представитель администрации (руководитель),
- Родитель, представитель родительского комитета (по согласованию)

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

3. Организация деятельности бракеражной комиссии

3.1. 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.

3.2. Бракеражная комиссия избирает из своего состава ответственного за ведение документации, сроком на 1 год.

3.3. Ответственное лицо по учету документации пищеблока и организации работы бракеражной комиссии информирует членов бракеражной комиссии о графике работы столовой;

3.4. Бракеражная комиссия работает по план-графику контроля за организацией питания в организации, утвержденному руководителем, изучает:

- закладку продуктов – ежедневно,
- входной контроль поступающих продуктов с регистрацией результатов в специальном журнале – ежедневно,
- бракераж готовой продукции – ежедневно (члены),
- нормы выхода блюд – 2 раза в месяц.

4. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- 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.

5. Оценка организации питания в образовательной организации

5.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

5.3. Администрация организации обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

6. Права и обязанности бракеражной комиссии.

6.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- выходить с предложением и заявлениями на руководителя организации, оператора питания;
- осуществлять контроль по выполнению рекомендаций бракеражной комиссии;

6.2. Каждый член бракеражной комиссии имеет право:

- потребовать обсуждения бракеражной комиссией любого вопроса, касающегося организации питания обучающихся;
- при несогласии с рекомендациями бракеражной комиссии высказать членам своё обоснованное мнение.

6.3. Бракеражная комиссия обязана:

- выполнять план работы;
- принимать решения соответствующие законодательству РФ нормативно-правовым актам по организации питания в организации;
- принимать решения с указанием ответственных лиц и сроков их исполнения.

Методика проведения органолептической оценки блюда.

1. Методика органолептической оценки пищи

- 1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 1.2. 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.
- 1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 1.4. 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.

2. Органолептическая оценка первых блюд

- 2.1. 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.
- 2.2. 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).
- 2.3. 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.
- 2.4. 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.
- 2.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

3. Органолептическая оценка вторых блюд

- 3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
- 3.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 3.3. 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.
- 3.4. 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.

3.5. 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.

3.6. 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.

3.7. 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.

Основание: СанПин 2.3./2.4.3590-20 п.п.8.10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

4. Критерии оценки качества блюд

4.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

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

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

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