

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
КРАСНОБОРСКИЙ ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ»

ПРИНЯТО
на педагогическом совете
протокол № 1 от 30.08.2023

УТВЕРЖДЕНО
приказом МБОУ
«СОШ Красноборский ЦО»
№ 185-01 от 31.08.2023

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
МБОУ «СОШ Красноборский ЦО»

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение регламентирует порядок работы бракеражной комиссии в МБОУ «СОШ Красноборский ЦО» (далее по тексту Положение).
- 1.2. Положение о бракеражной комиссии разработано в целях осуществления контроля качества питания в школе.
- 1.3. Настоящее Положение разработано на основе следующих нормативных документов:
 - "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28.
- 1.4. Настоящее Положение действительно со дня утверждения приказом директора школы до отмены его действия или замены новым.

2. Функции бракеражной комиссии.

- 2.1. Основная функция бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой, организацией питания детей, качества поставляемых продуктов и соблюдением санитарно-гигиенических требований и технологии при приготовлении и раздаче пищи.
- 2.2. В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется следующими нормативными документами:
 1. "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" СанПиН 2.4.3648 – 20;
 2. сборниками рецептов;
 3. технологическими картами;
 4. данным Положением.
- 2.3 Бракеражная комиссия обязана:
 - осуществлять контроль за работой столовой:
 - проверять санитарное состояние пищеблока,
 - контролировать наличие маркировки на посуде,

- контролировать выход готовой продукции,
- контролировать наличие суточных проб,
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам,
- проверять качество поступающей продукции.
- контролировать разнообразие блюд и соблюдение цикличного меню,
- проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации,
- проводить бракераж готовой продукции,
- предотвращать пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания,
- отчитываться о своей работе на заседаниях различных совещательных органов и комиссий.

3. Управление и структура бракеражной комиссии.

- 3.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на учебный год. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.
- 3.2. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, педагогического коллектива, медицинский работник, заведующая производством. (Можно привлекать представителей родительской общественности, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям).

4. Содержание и формы работы бракеражной комиссии.

- 4.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.
- 4.2. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.
- 4.3. Бракеражная комиссия школы осуществляет контроль доброкачественности готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждого из приготовленных блюд. При проведении бракеража бракеражная комиссия руководствуется требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.
- 4.4. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.
- 4.5. Бракеражная комиссия путем взвешивания 5-10 порций определяет фактический выход одной порции. Вес порционных изделий не должен быть меньше должной средней массы (допускаются отклонения +, - 3% от нормы выхода).
- 4.6. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чистые приборы, питьевую воду, тарелки с указанием веса на обратной стороне (вмещающие как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.
- 4.7. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 4.8. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть дата, полное наименование блюда, выход порций, цена. Меню должно быть утверждено директором учебного заведения, подписано заведующей производством.

- 4.9. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле. 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
- 4.10. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно – пищевую лабораторию.
- 4.11. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у повара-бригадира или заведующего школьной столовой.
- 4.12. 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. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.
- 4.13. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность заведующий школьной столовой и повар.
- 4.14. Бракеражная комиссия периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд.
- 4.15. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций по количеству детей.

5. Методика органолептической оценки пищи

- 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.
- 5.2. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.
- 5.3. 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.
- 5.4. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.
- 5.5. 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 не протёртых 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 недоложение.
- 7.4. Макаронные 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. Критерии оценки качества блюд

- 8.1. «Разрешено к реализации блюд» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.
«Не разрешено к реализации блюд» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.
- 8.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.
- 8.3. Оценка, данная бракеражной комиссией школы или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях, заседании комиссии по контролю организации питания (в том числе питания на бесплатной основе) обучающихся школы.

9. Срок действия положения.

- 9.1. Настоящее Положение действительно со дня утверждения приказом руководителя школы до отмены его действия или замены новым.