

Принято
Решением педагогического совета
Протокол № 1
от «30» августа 2022 г.

Утверждаю
Директор МАОУ СОШ № 138
А.А. Каюмова
«30» августа 2022 г.



ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ В МАОУ СОШ № 138

Общие положения.

1. Данное Положение о бракеражной комиссии в МАОУ СОШ № 138 разработано в соответствии с Федеральным законом №273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации с изменениями от 2 июля 2021 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, а также Уставом МАОУ СОШ №138 и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность МАОУ СОШ № 138.

2. Настоящее положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в МАОУ СОШ № 138 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.

3. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции – комиссия общественного контроля организации, осуществляющей образовательную деятельность, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

4. Комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.3./2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 3.1/2.4.3598-20, СП 2.2.3670-20, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

5. Бракеражная комиссия создается на основании приказа директора МАОУ СОШ № 138. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора МАОУ СОШ № 138 на начало учебного года. Срок полномочий комиссии составляет 1 год. Состав комиссии не менее

трех человек. В состав комиссии могут входить:

- Представитель педагогического состава.
- Представитель администрации школы, завхоза.
- Старший повар, руководитель пищеблока или столовой.
- Медицинская сестра или старшая медсестра образовательного учреждения.
- Представитель родительской общности общеобразовательной организации.

Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом МАОУ СОШ № 138. Члены комиссии работают на добровольной основе.

6. Проверке качества подлежат все сырые продукты, которые поступают в МАОУ СОШ № 138 (проверяются целостность упаковки, сроки хранения и реализации продуктов, условия хранения) и готовые блюда, предназначенные для реализации в столовой МАОУ СОШ № 138;

7. Бракеражная комиссия проверяет все готовые блюда до их подачи на стол;

8. Членам бракеражной комиссии необходимо стабильно контролировать абсолютно все этапы приготовления блюд, условия хранения продуктов и т. п.

9. После проведения бракеража выводы комиссии о качестве блюд и товаров фиксируются в специальном бракеражном журнале, а члены комиссии подтверждают принятое решение своими подписями. В журнале оценивается пригодность не всего меню, а каждого блюда отдельно.

10. Хранится данная документация либо у медицинского работника, либо у заведующей производством школьной столовой.

11. Все члены комиссии несут персональную ответственность за обеспечение качественным питанием обучающихся МАОУ СОШ № 138.

Бракеражная комиссия проверяет

1. Условия хранения и срок годности сырых продуктов;
2. Правильность закладки продуктов во время приготовления пищи;
3. Наличие контрольного блюда;
4. Фактический выход одной порции каждого блюда;
5. Наличие суточной пробы;
6. Наличие меню, правильность его оформления, его соответствие готовой пище (документ должен быть обязательно подписан директором и заведующим производством школьной столовой; обязательно указание даты и количества питающихся; напротив названия блюда нужно указать выход продуктов);
7. Санитарное состояние пищеблока

Чтобы определить выход жидких блюд, нужно показатель емкости котла поделить на

количество порций. Чтобы определить выход порционных блюд нужно взвесить 5 порций и установить среднее значение блюда.

Критерии оценки готовых блюд.

1. Визуальная оценка с определением цвета и привлекательности блюда;
2. Запах - иногда для неудовлетворительной оценки хватает только этой характеристики; вкус; цвет;
3. Вид на разрезе для блюд с начинкой и котлет; прозрачность кофеиных напитков и чая; консистенция; окраска корки;
4. Все без исключения члены бригадной комиссии должны быть ознакомлены с методикой органолептической оценки блюд.

Органолептическая оценка - определение качества продукции при помощи органов чувств (зрение, вкус, обоняние, осязание)

Методика органолептической оценки пищи

1. Прежде всего необходимо оценить пищу визуально, ведь внешний вид и цвет пищи могут сразу свидетельствовать о ее качестве;
2. Обращают внимание на запах блюда;
3. Дегустация пищи. Пищу не дегустируют, если сразу выявлены признаки непригодности! В первую очередь оцениваются блюда без ярко выраженного запаха и вкуса.

Блюда с разной технологией приготовления имеют разную методику органолептической оценки.

Органолептическая оценка первых блюд:

1. жидкое блюдо необходимо хорошо перемешать, после чего небольшое количество вылить в тарелку;
2. заправку первого блюда распределяют по краю тарелки и определяют, соответствуют ли ингредиенты составу блюда;
3. по внешнему виду определяют насколько качественно обработаны овощи, перебраны и вымыты крупы;
4. бульоны нужно дополнительно проверить на прозрачность. Если бульон слишком мутный, а на поверхности вместо жирных пленок видны капельки жира, это свидетельствует о том, что продукты были несвежие;
5. дегустация супа происходит при температуре около 75 градусов, поскольку вкусовые качества слишком горячих блюд очень сложно определить правильно;
6. Если предполагается добавление соуса или сметаны в первое блюдо, то его пробуют без добавок.

Органолептическая оценка вторых блюд:

1. мясо и рыбу осматривают и проверяют, чтобы куски были порезаны вдоль волокон и имели соответствующую рецепту форму;

2. в блюдах с гарниром проверяются вкусовые качества каждого составляющего отдельно, в блюда с соусом, к примеру, овощное рагу, в совокупности;

3. проверяя котлеты, необходимо обратить внимание и на внешний вид блюда. Если котлета размазывается по тарелке, значит хлеба добавлено слишком много. Красноватый цвет котлет свидетельствует о том, что фарш не прожарен или он был прожарен;

4. блюда из рыбы должны быть сочными, плотными и не иметь посторонних запахов. Вареная рыба - иметь приятный привкус пряностей, жаренная - пропитана маслом;

5. в кашах не должно быть комков и посторонних примесей, зерна без труда отделяться друг от друга. Лучше всего это проверить, размазав кашу тонким слоем по тарелке; при проверке качества каш существует проблема недозволения сухого вещества, т.е. вес порции соответствует стандарту, но воды больше, чем крупы. Чтобы определить этот брак, образец блюда необходимо сравнить с рецептом:

6. макаронеры должны легко перегибаться и не склеиваться;

7. соусы подлежат проверке не только на вкус, но и на консистенцию жидкости, как суп - пюре. А если в соусе есть твердые частицы, определяют качество их нарезки;

Факторы, влияющие на органолептическую оценку:

1. температура воздуха в помещении (оптимальная - 20 градусов, при повышении температуры снижается чувствительность к восприятию горького и кислого, при понижении температуры - соленого);

2. температура поверхности языка (рецепторы вкуса снижают порог чувствительности при понижении температуры ниже 0 градусов и повышении свыше 45);

3. освещение помещения (освещение должно быть естественным, чтобы исключить изменение натурального цвета пищи);

4. наличие посторонних запахов (посторонних запахов быть не должно, т.к. это может повлиять на правильную оценку качества продуктов).

Критерии оценки качества блюд После органолептической проверки каждого блюда по соответствующим правилам, в бракеражный журнал записываются оценки каждого блюда согласно установленным критериям оценивания.

- «отлично» — высшую оценку получают блюда, которые приготовлены строго по определенной рецептуре без отклонений от правил в вкусовых качествах;

- «хорошо» — технология блюд имеет незначительные нарушения, которые абсолютно не изменили привычный вкус блюда;

- «удовлетворительно» — такая оценка у блюд, рецепт которых нарушен, вкус изменен, но блюда пригодны к употреблению;

- «неудовлетворительно» — блюда непригодны к пище, является браком и списывается.

- Расчет оценки качества продукции : общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.

- Все эти оценки определяются по органолептическим показателям и заносятся в бракеражный журнал.

Блюда с оценкой «неудовлетворительно» ни в коем случае не поступают в реализацию детям. В этом случае председатель бракеражной комиссии составляет акт. Также с этим актом знакомят работника, по вине которого допущена ошибка.

Некачественную продукцию описывают, также составляя соответствующий акт. В бракеражном журнале отмечаются оценки органолептической проверки каждого блюда отдельно, а не всего меню в целом.

Работу бракеражной комиссии контролирует непосредственно директор МАОУ СОШ № 138. Обучающиеся могут получить готовую продукцию только после бракеража всей готовой продукции, производимой на пищеблоке МАОУ СОШ № 138.