

Утверждаю
Приказ директора
МАОУ «СОШ № 135»
_____/Е.А.Знамова/
от 29.08.2024 № 294-ОД

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
муниципального автономного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа №135»

Принято
протокол Педагогического
совета
от 22.08.2024 №8

Барнаул, 2024

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии муниципального автономного
общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа №135»

1. Общие положения

1.1. Положение о бракеражной комиссии в МАОУ «СОШ №135» (далее – Положение) разработано в соответствии с Конституцией Российской Федерации, федеральными законами от 06.10.2003 №131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН), постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», в целях организации контроля за качеством питания в МАОУ «СОШ №135» (далее – учреждение).

2. Полномочия, содержание и формы работы бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора учреждения ежегодно до 01 сентября.

2.2. Основные задачи бракеражной комиссии:
предотвращение пищевых отравлений;
предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.3. Полномочия бракеражной комиссии:
проводит бракераж готовой продукции;
осуществляет контроль за работой столовой;
проверяет санитарное состояние пищеблока;
контролирует наличие маркировки на посуде;
контролирует выход готовой продукции;
контролирует наличие суточных проб;
проверяет соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
проверяет качество поступающей продукции;
контролирует разнообразие блюд и соблюдение цикличного меню;
проверяет соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
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;

вносит на рассмотрение администрации учреждения и оператора школьного питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания;

следит за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока.

2.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у заведующего производством. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, обращается внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

2.5. Бракерская комиссия при проведении бракеража руководствуется требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

3. Бракераж пищи

3.1. Бракерская комиссия проверяет наличие суточных проб.

3.2. Бракерская 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).

3.3. 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.

3.4. Члены бракерской комиссии ежедневно приходят на снятие бракерской пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.5. Предварительно комиссия знакомится с меню. В нем указываются: дата, полное наименование блюда, выход порций, цена. Меню должно утверждаться директором учреждения, подписывается заведующей производством, ответственным за питание с указанием фамилии.

3.6. Бракерскую 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.

3.7. Результаты бракерской пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой пищевой продукции» (далее – Журнал). Журнал установленной формы (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приложения №4), оформляется подписями (членами бракерской комиссии). Замечания и нарушения, установленные комиссией при приготовлении блюд, заносятся в этот же журнал, в графу «Примечания».

3.8. При нарушении технологии приготовления пищи бракерская комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

3.9. 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.

3.10. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо.

4. Методика органолептической оценки пищи

4.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

4.2. 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.

4.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

4.4. 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.

5. Органолептическая оценка первых блюд

5.1. 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.

5.2. 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).

5.3. 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.

5.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

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, 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.

5.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

6. Органолептическая оценка вторых блюд.

6.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

6.2. 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, что позволяет выявить недовложение.

6.4. 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.

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 несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

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 имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.

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. 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.

7. Критерии оценки качества блюд.

7.1. «Удовлетворительно» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

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

7.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в Журнал, оформляются подписями всех членов бракеражной комиссии.

7.3. Оценка «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к ответственности.

7.4. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, 5 гарниров и других нештучных блюд и изделий – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

8. Состав бракеражной комиссии

8.1. В состав бракеражной комиссии входят: медицинский работник, закрепленный за учреждением; заведующая столовой, представитель администрации учреждения, ответственного за питание по учреждению.

8.2. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор учреждения.

8.3. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой и другими лицами, директор учреждения совместно с администрацией оператора питания создают временную комиссию для решения спорных вопросов.