ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 1DE8B2D0E7D10B845430716F001E4F2
Владелец: Борзунова Нина Ивановна
Действителен: с 15.10.2025 до 08.01.2027

СОГЛАСОВАНО
Педагогическим Советом
протокол от 26.08.2020 года № 1

УТВЕРЖДАЮ
Директор
_____ Н.И. Борзунова
приказ от 02.09.2020 года № 70/2

Положение
о бракеражной комиссии
в МБОУ Елизаветинской СОШ Азовского района

1. Общие положения

1.1.Настоящее Положение о бракеражной комиссии Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Елизаветинская средняя общеобразовательная школа Азовского района (далее – Положение) разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия (далее – Комиссия) создается приказом директора школы на начало учебного года. В составе комиссии не менее 3-х человек.

1.2. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с:

• Федеральным Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. (глава 4. Статьи 34, 37, 41);

• Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 03.07.2016) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (с изм. и доп., вступ. в силу с 04.07.2016);

• Федеральным законом от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) "О качестве и безопасности пищевых продуктов";

• Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45 "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08" (вместе с "СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";

• Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 № 189 (ред. от 24.11.2015) "Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации;

• Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26 (ред. от 27.08.2015) "Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций";

• Приказом Минздравсоцразвития России № 213н от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников общеобразовательных учреждений»;

1.3. Комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

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.

1.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью;

хранится бракеражный журнал в помещении школьной столовой. 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 и др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность члены бракеражной комиссии.

2. Функции Комиссии школы

2.1.Повседневная оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд).

2.2.Король за соблюдением санитарно-гигиенических норма при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.

2.3.Проверка санитарно-гигиенического состояния пищеблока, складских помещений для хранения продуктов питания, а также условий и сроков их хранения.

2.4.Контроль за правильностью составления меню – требования.

2.5.Осуществление контроля закладки основных продуктов, проверка выхода блюд.

2.6.Проверка соответствия фактического выхода готовых блюд выходу по меню – требованию.

2.7.Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.8.Проведение органолептической оценки каждого готового блюда отдельно (определение цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.).

2.9. Ежедневное снятие бракеражной пробы за 30 мин до начала раздачи готовой пищи.

2.10.Осуществление допуска к раздаче блюд при соответствии вкуса, цвета, запаха, внешнего вида, консистенции, утвержденной рецептуре и других показателей, предусмотренным требованиям.

2.11.Занесение результатов бракеражной пробы в «Журнал бракеража готовой продукции».

2.12.Контроль за выполнением натуральных норм и витаминизации первых и третьих блюд.

2.13.Проверка наличия контрольного блюда и суточной пробы.

3. Права участников Комиссии

3.1.Изучать документацию, относящуюся к предмету контроля.

3.2.Контролировать организацию и качество питания в МБОУ Елизаветинская СОШ Азовского района.

3.3.Изучать практическую деятельность работников пищеблока через наблюдение за соблюдением режима питания в МБОУ Елизаветинская СОШ Азовского района, качеством приготовления пищи и др.

3.4.Проверять качество поставляемой продукции, правила хранения продуктов питания.

3.5.При нарушении технологии приготовления пищи Комиссия имеет право снять изделия и не допускать их к выдаче до устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.6.При неудовлетворительной оценке качества блюд Комиссия имеет право ознакомиться с сопроводительной документацией поставляемой продукции, проверить условия хранения полученных продуктов, их реализацию согласно срокам, соблюдение в столовой установленных санитарных правил и нормативов.

3.7.При выявлении нарушений составлять акты, докладные записки, отчёты и предоставлять их директору МБОУ Елизаветинская СОШ Азовского района.

3.8.Заслушивать на своих заседаниях поваров, медицинских работников по выполнению ими обязанностей по обеспечению качественного питания воспитанников, по соблюдению

санитарно - гигиенических норм.

3.9.Знакомиться с жалобами воспитанников и сотрудников, содержащими оценку работы по организации и качеству питания, давать по ним объяснения.

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 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.

5. Органолептическая оценка первых блюд

5.1. 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.

5.2. 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).

5.3. 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.

5.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых 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 подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и 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) даётся общая.

6.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

6.3. 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 недовложение.

6.4. 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.

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 несоответствии 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 коренья, 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.

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. 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.

7. Критерии оценки качества блюд

7.1. Оценки:

-**«отлично»** присваивается блюдам, соответствующим своей рецептуре, технологии приготовления, у которых все показатели в норме. Это идеально приготовленное блюдо, у которого все показатели в норме.

-**«хорошо»** означает, что были небольшие изменения, внесённые в рецептуру или технологию приготовления, но весомых нарушений нет. Причиной для получения этой оценки может быть пересоленное или недосоленное блюдо и пр.

-**«удовлетворительно»** говорит о том, что в проверяемом блюде определены изменения во вкусе, запахе, которые возможно исправить, отправив это блюдо на доработку. Возможно,оно не дошло до стадии готовности, или в нем что то упущено.

-**«неудовлетворительно»** означает брак этого блюда, так как были обнаружены серьёзные нарушения при проведении проверки. Вследствие этого комиссия должна не допустить к раздаче данное блюдо.

7.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной Формы, оформляются подписью члена комиссии, оформляющего журнал.

7.3. Оценки **«удовлетворительно»** и **«неудовлетворительно»**, данные бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждаются на совещаниях при директоре и на планерках.

7.4. 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 – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю

8. Ответственность

8.1. Участники Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.

8.2. Участники Комиссии, занимающиеся контролем организации и качества питания в школе, несут ответственность за достоверность излагаемых фактов, отображенных в журналах бракеража и представляемых в актах.

Прошито и пронумеровано

5 (пять) листов

Директор школы:

Н.И. Борзунова

