

Приложение
к приказу
МБОУ СОШ №10
от 09.09.2022 № 140-13-843/2

Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в образовательном учреждении 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.

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с нормативными документами:

- ФЗ от 30.03.1998 №52-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения»;

- ФЗ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 02.07.2021 года;

- ФЗ от 02.01.2000 «29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 13.07.2020 года,

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- Постановление Главного государственного 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 организациям общественного питания населения»,

- Постановление Главного государственного врача Российской Федерации от 28.01.2021 №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

1.3. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции создана 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 образовательном учреждении.

1.4. 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 рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.5. Бракеражная комиссия создается на основании приказа директора школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждается приказом директора школы на начало учебного года. Срок полномочий комиссии составляет 1 год. Состав комиссии не менее трех человек. В состав комиссии могут входить:

- представитель педагогического коллектива;
- представитель администрации школы;

- повар – бригадир, заведующая производством;
- фельдшер;
- представитель родительской общественности.

Комиссия работает в тесном контексте с администрацией общеобразовательного учреждения. Члены комиссии работают на добровольной основе.

1.6. Проверке качества подлежат все сырье продукты, которые поступают на пищеблок (проверяется целостность упаковки, сроки хранения и реализации продуктов, условия хранения) и готовые блюда, предназначенные для реализации в столовой образовательного учреждения.

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

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

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

1.10. Хранится данная документация у заведующей производством.

1.11. Все члены комиссии несут персональную ответственность за обеспечение качественным питанием учащихся МБОУ СОШ №10 с углубленным изучением отдельных предметов.

2. Бракеражная комиссия проверяет

2.1. Условия хранения и срок годности сырых продуктов.

2.2. Правильность закладки продуктов во все приготовления пищи.

2.3. Наличие контрольного блюда.

2.4. Фактический выход одной порции каждого блюда.

2.5. Наличие суточной пробы.

2.6. Наличие меню, правильность его оформления, его соответствие готовой пище (документ должен быть обязательно подписан директором, фельдшером школы и заведующим производством: обязательно указание даты и количества питающихся: напротив названия блюда нужно указать выход продуктов).

2.7. 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.

3. Критерии оценки готовых блюд

3.1. Визуальная оценка с определением цвета и привлекательности блюда.

3.2. Запах – иногда для неудовлетворительной оценки хватает только этой характеристики: вкус и цвет.

3.3 Вид на разрезе для блюд с начинкой и котлет: прозрачность кофейных напитков и чая: консистенция, окраски корки.

3.4. Все без исключения члены бракеражной комиссии должны быть ознакомлены с методикой органолептической оценки блюд.

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

4. Методика органолептической оценки пищи

4.1. Прежде всего необходимо оценить пищу визуально, ведь внешний вид и цвет пищи могут сразу свидетельствовать о ее качестве.

4.2. Обращают внимание на запах блюда.

4.3. 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.

5. Органолептическая оценка первых блюд

5.1. Жидкое блюдо необходимо хорошо перемешать, после чего небольшое количество вылить на тарелку.

5.2. Заправку первого блюда распределяют по краю тарелки и определяют, соответствует ли ингредиенты составу блюда.

5.3. По внешнему виду определяют насколько качественно обработаны овощи, перебраны и вымыты крупы.

5.4. 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 не свежие.

5.5. Дегустация супа происходит при температуре около 75 градусов, поскольку вкусовые качества слишком горячих блюд очень сложно определить правильно.

5.6. Если предполагается добавление соуса или сметаны в первое блюдо, то его пробуют без добавок.

6. Органолептическая оценка вторых блюд

6.1. Мясо и рыбу осматривают и проверяют, чтобы куски были порезаны вдоль волокон и имели соответствующую рецепту форму.

6.2. В блюдах с гарниром проверяются вкусовые качества каждого составляющего отдельно, а блюда с соусом, к примеру, овощное рагу, в совокупности.

6.3. Проверка котлеты, необходимо обратить внимание на внешний вид блюда. Если котлета размазывается по тарелке, значит хлеба добавлено слишком много. Красноватый цвет котлет свидетельствует о том, что фарш не прожарили или он был протухшим.

6.4. Блюда из рыбы должны быть сочными, плотными и не иметь посторонних запахов. Вареная рыба – иметь приятный привкус пряностей, жаренная – пропитана маслом.

6.5. 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 каши существует проблема недовложения сухого вещества, т.е. вес порции соответствует стандарту, но воды больше, чем крупы. Чтобы определить этот брак, образец блюда необходимо сравнить с рецептом.

6.6. Макароны должны легко перемешиваться и не склеиваться.

6.7. 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.

7. Факторы, влияющие на органолептическую оценку

7.1. температура воздуха пищеблока (оптимальная – 20 градусов, при повышении температуры снижается чувствительность к восприятию горького и кислого, при понижении температуры - соленого).

7.2. Температура поверхности языка (рецепторы вкуса снижают порог чувствительности при понижении температуры ниже 0 градусов и повышении выше 45).

7.3. Освещение пищеблока (освещение должно быть естественным, чтобы исключить изменение натурального цвета пищи).

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

8. Критерии оценки качества блюд

После органолептической проверке каждого блюда по соответствующим правилам, в бракеражный журнал заносятся оценки каждого блюда согласно установленным критериям оценивания:

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

- «хорошо» - технология блюд имеет незначительные нарушения. Которые абсолютно не изменили привычный вкус блюда;

- «удовлетворительно» - такая оценка у блюд, рецепт которых нарушен, вкус изменен, но блюдо пригодно к употреблению;

- «неудовлетворительно» - блюдо непригодно к пище, является браком и списывается;

- расчет оценки качества продукции: общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимающих 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 учащимся. В этом случае председатель бракеражной комиссии составляет акт, о котором обязательно докладывают директору школы. Также с этим актом знакомят работника, по вине которого допущена ошибка.

Некачественную продукцию списывают, 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 школы. Ученики могут получить готовую продукцию только после бракеража всей готовой продукции, производимой на пищеблоке МБОУ СОШ №10 с углубленным изучением отдельных предметов.

СОГЛАСОВАНО

Педагогическим Советом

Протокол №1 от «31 08» 2022г.