

Принято на заседании педагогического совета Протокол № 1 от <i>24</i> . 08. 2020	Согласовано: Совет родителей Протокол № 1 от <i>04</i> .09 . 2020	Утверждаю: и.о. директора МБОУ «Путятинская СОШ» <i>Долг</i> Допадликова О.Н Приказ № <i>н</i> 06.09.2020
--	--	---

Положение о бракеражной комиссии

I Общие положения

1.1 Настоящее Положение устанавливает порядок организации работы и создания комиссии по осуществлению контроля питания детей, качества доставляемых продуктов, соблюдения санитарно- гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы «Путятинская СОШ» (далее - бракеражная комиссия).

1.1. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН -2.4.1.2660-10, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 01.01.01г №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях».

2. Порядок создания и организация работы Комиссии

2.1. Бракеражная комиссия утверждается приказом директора школы в начале учебного года. В состав данной комиссии входят: директор ОУ, заместитель директора по административно-хозяйственной работе, ответственный за питание, медицинский работник, заведующий производством.

2.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за качеством готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

2.3. Основные задачи бракеражной комиссии:

Предотвращение пищевых отравлений. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи. Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.

2.4. Оценка «Проба снята. Выдача разрешена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

2.5. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

2.6. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с

- 1.1. методикой проведения данного анализа.
- 1.2. Положение о бракеражной комиссии школы является локальным нормативным актом школы, которое принимается Педагогическим советом образовательной организации, утверждается директором школы с учетом мотивированного мнения Совета родителей школы.
- 2.8. Положение о бракеражной комиссии принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения в Положение принимаются в составе новой редакции Положения в установленном пунктом 2.7. порядке. После принятия новой редакции Положения предыдущая редакция утрачивает силу.

2. Содержание и формы работы

- 2.1. Бракеражная комиссия в полном составе работает по утвержденному графику, в другое время бракераж готовой продукции проводится медицинским работником учреждения.
- 2.2. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.
- 2.3. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.
- 2.4. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 2.5. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 2.6. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.
- 2.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии или медицинским работником.
- 2.8. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

3. Методика организации работы

- 3.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 3.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т. д.
- 3.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 3.4. 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.

4. Органолептическая оценка первых блюд

4.1. 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.

4.2. 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).

4.3. 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.

4.4. 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.

4.5. 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.

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

5. Органолептическая оценка вторых блюд

5.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд дается общая.

5.2. 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.

5.3. Макаронные 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.

5.4. 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.

5.5. 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.

5.6. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов.

6. Полномочия бракеражной комиссии

6.1. Осуществляет контроль соблюдения санитарно- гигиенических норм при доставке и разгрузке продуктов питания.

6.2. Проверяет санитарное состояние обеденного зала, пищеблока, складских и других помещений.

6.3. Контролирует наличие маркировки на поступаемых продуктах, осуществляет контроль качества и срок реализации продуктов.

6.4. Периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход продукции.

6.5. Контролирует наличие суточной пробы.

6.6. Проверяет соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;

6.7. Контролирует разнообразие и соблюдение двухнедельного меню, соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах.

6.8. Проверяет соблюдение правил хранения продуктов питания.

6.9. Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

6.10. Вносит на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

7. Управление и структура

7.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения.

7.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

8. Документация бракеражной комиссии

8.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца.

8.2. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у заведующего столовой.