

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №19»
Свердловская область, Артемовский район, с.Лебедкино, ул.Ленина, 29,
тел. (34363) 41-1-97

Согласовано:
Протокол заседания родительского
комитета
от 23.12.2019 г. № 5

Утверждаю:
Директор МБОУ «СОШ №19»
В.В. Насущный
Приказ от 23.12.2019 г. № 99



**Положение
о бракеражной комиссии
Муниципального бюджетного общеобразовательного
учреждения
"Средняя общеобразовательная школа №19"**

Пер.№ 11.4.	Дата 23.12.2019г.
-------------	-------------------

с.Лебедкино

1. Общие положения

1.1. Положение о бракеражной комиссии МБОУ «СОШ №19» (далее-Положение) устанавливает порядок организации контроля за качеством и безопасностью выпускаемой готовой продукции в школьной столовой.

1.2. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации "Об образовании" от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ, Федеральным законом " О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения от 30.03.1999 года №52-ФЗ, постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45 об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 " О санитарно-эпидемиологических требованиях к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", Уставом МБОУ «СОШ №19» (утвержден приказом начальника Управления образования Артемовского городского округа от 16.12.2015 г. № 414)

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех членов бракеражной комиссии.

1.4. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора школы в начале учебного года.

1.5. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который производится органолептическим методом.

1.6. Основные задачи бракеражной комиссии

1.6.1. предотвращение пищевых отравлений;

1.6.2. предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;

1.6.3. осуществление контроля за соблюдением технологии приготовления пищи, качеством и безопасностью выпускаемой готовой продукции

2. Полномочия комиссии

2.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным, безопасным питанием обучающихся.

2.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока, в том числе:

2.2.1. за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

2.2.2. проверяют на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а так же условия их хранения;

2.2.3. контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре;

2.3.4.осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

2.3.5. осуществляет контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

2.3.6. осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи;

2.3.7.проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;

2.3.8.контролирует отбор и хранение суточных проб;

2.3.9.проверяет включение в рацион питания детей витаминизированного хлеба, витаминизированного напитка промышленного производства;

2.3.10. контролирует наличие меню для обучающихся с указанием сведений об объемах блюд, названий кулинарных изделий, их стоимости.

3. Бракеражная комиссия имеет право:

- 3.1. в любое время проверять состояние пищеблока;
- 3.2. проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- 3.3. проверять качество поставляемой продукции;
- 3.4. проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- 3.5. при нарушении технологии приготовления и в случае неготовности блюда не допускать его к выдаче до устранения выявленных кулинарных недостатков;
- 3.6. вносить на рассмотрение администрации школы и организатору питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания

4. Бракеражная комиссия обязана:

- 4.1. Осуществлять ежедневный бракераж блюд (кулинарных изделий), приготовляемых на пищеблоке МБОУ «СОШ №19».
- 4.2. Бракераж блюд (кулинарных изделий) проводить до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 4.3. Пробу снимать за 15-20 минут до раздачи готовой пищи.
- 4.4. Результаты бракеража каждого блюда (кулинарного изделия) заносить в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» до начала его реализации с пометкой о разрешении на выдачу и подписями всеми членами бракеражной комиссии.
- 4.5. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять блюдо (кулинарное изделие) с раздачи, направить его на доработку или не допустить блюдо (кулинарное изделие) к реализации.
- 4.6. В случае недопущения готового блюда (кулинарного изделия) к реализации бракеражная комиссия должна незамедлительно письменно поставить в известность о данном факте администрацию МБОУ «СОШ №19».
- 4.7. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие обязана отчитываться о работе по осуществлению контроля за работой пищеблока на совещаниях при директоре.
- 4.8. Бракеражный журнал хранить в обеденном зале.

5. Условия реализации готовой продукции.

- 5.1. Процесс приготовления блюда должен быть организован в полном соответствии с технологической документацией.
- 5.2. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке МБОУ «СОШ №19» подлежат обязательному бракеражу.
- 5.3. Выдача готовой продукции осуществляется только после снятия пробы членами бракеражной комиссии в составе не менее трех человек.
- 5.4. Реализация готовых блюд и кулинарных изделий без бракеража категорически запрещается.

6. Методика органолептической оценки пищи

- 6.1. Бракеражная комиссия руководствуется методикой органолептической оценки пищи.
- 6.2. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

6.3. Затем определяют запах пищи. Этот показатель особенно важен, так как с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения в запахе пищевых продуктов, особенно в мясе и рыбе, связанные с начальными явлениями порчи, когда другими способами эти изменения установить не удастся. Запах следует определять при той температуре, при которой употребляются блюда. Лучше всего запах определяется при задержке дыхания. 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.

6.4. При помощи органов осязания определяется консистенция продуктов. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, небо и зубы. В процессе прожевывания пищи определяют ее жесткость, сочность, нежность. Осязательными ощущениями, особенно языка, обусловлено восприятие масляничности, клейкости, мучности, липкости, крупнозернистости, рассыпчатости и т.д.

6.5. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

6.6. 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.

7. Органолептическая оценка первых блюд

7.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется 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 загрязненности.

7.2. При оценке внешнего вида супов и тушеных овощей 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).

7.3. 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.

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

7.5. 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.

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

8. Органолептическая оценка вторых блюд

- 8.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
- 8.2. При внешнем осмотре блюд обращают внимание на характер нарезки кусков мяса (поперек или вдоль волокон), равномерность порционирования, цвет поверхности, наличие поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя панировки. В изделиях из мяса и рыбы цвет определяют как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушение в технологии приготовления блюда. Так, заветренная поверхность отваренных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона; розовато-красный цвет на разрезе котлеты говорит о недостаточности их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного мяса.
- 8.3. Важным показателем, дающим представление о степени готовности блюда и отчасти о соблюдении технологии при его изготовлении, является консистенция блюда (например, мажущая консистенция изделий из рубленого мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба). Степень готовности и консистенцию мясопродуктов, птицы и рыбы определяют проколом поварской иглы или деревянной шпилькой, которые должны легко входить в толщу готового продукта.
- 8.4. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 8.5. 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-раскладке, что позволяет выявить недовложение (в случае, если каша жидкой консистенции)
- 8.6. 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.
- 8.7. 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.
- 8.8. 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 у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее усвоение.
- 8.9. 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 вкус свежего жира, на котором ее готовили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

8.10. Горячие блюда (супы, соусы, напитки при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 градусов С, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 градусов С, холодные супы, напитки – не выше 14 градусов С)

9. Критерии оценки качества блюд

9.1. 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 - «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

Оценка «хорошо» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией. Ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции.

Оценка «удовлетворительно» – незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и др.).

Оценка «неудовлетворительно» (брак) – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда. Дается изделиям, имеющие следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

9.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями, лиц, осуществивших проверку продукции с пометкой: «разрешено».

9.3. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражный журнал 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.

9.4. Оценка «неудовлетворительно», данная членами бракеражной комиссии, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, который доводится до директора школы.

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

9.6. 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 - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

10. За качество приготовленных блюд (кулинарных изделий) несут ответственность повар, лицо, осуществившее проверку качества продукции и допустившее ее к реализации.