

Принято
на педагогическом совете МАОУ МО
Динской СОШ №10 имени братьев
Игнатовых
протокол № 1
« 28 » августа 2024 г

Утверждаю
Директор МАОУ МО Динской район
СОШ №10 имени братьев Игнатовых
_____ С.М.Ефременко

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии в МАОУ МО Динской район СОШ №10 имени братьев Игнатовых

Общие положения.

Данное Положение о бракеражной комиссии в школе разработано в соответствии с Федеральным законом №273 -ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации с изменениями от 2 июля 2021 года, санитарно - эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3./2.4.3590 -20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,

Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года №28 «Об утверждении санитарных правил

СП 2.4.3648 -20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,

Федеральным законом №29 -ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, а также Уставом общеобразовательной организации и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.1 Настоящее положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в школе 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 Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой.

1.3 Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно

- эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590-20, СП .4.3648-20, СП 3.1/2.4.3598-20, СП 2.2.3670-20, технологическими картами, ГОСТами.

1.4. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре .

1.5. Руководство школы обязано содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

1.6. Срок действия данного положения не ограничен.

2. Управление и структура бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на учебный год. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

2.2 . Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3.

(Количество членов бракеражной комиссии определяется таким образом, чтобы на момент снятия бракеража пищи в ОУ находились данные работники, в соответствии с графиком работы).

2.3 . В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, медицинский работник, заведующая производством. (Можно привлекать представителей родительской общественности, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям).

3. Обязанности бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия обязана:

- осуществлять контроль за работой столовой:
- проверять санитарное состояние пищеблока,
- контролировать наличие маркировки на посуде.
- контролировать выход готовой продукции,
- контролировать наличие суточных проб,
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам,
- проверять качество поступающей продукции.

- контролировать соблюдение циклического меню,
- проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации,
- проводить бракераж готовой продукции,

4. Права бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия имеет право:

- осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания,
- проверять пригодность складских помещений,
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблоков,
- периодически присутствовать при закладке основных продуктов,
- вносить на рассмотрение администрации школы и ООО «Кубанская степь» предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

5. Содержание и формы работы.

5.1 . Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

5.2 . Бракеражная 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).

5.3 . Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чистые приборы, питьевую воду.

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

5.5 . Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть дата, полное наименование блюда, выход порций, цена. Меню должно быть утверждено директором учебного заведения, подписано заведующей производством, ответственным за питание.

5.6 . Бракеражную 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.

5.7 . Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». Данный журнал установленной формы (СанПиН 2.4.5.240 9 - 08 , форма 2) оформляется подписями (членами бракеражной комиссии, не менее 3 человек). Замечания и нарушения, установленные комиссией при приготовлении блюд, заносятся в этот же журнал, в графу для примечаний. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью; хранится бракеражный журнал у заведующей производством.

6. Бракераж пищи.

6.1 . Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

6.2 . Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.

6.3 . За качество пищи несут ответственность медсестра, заведующая производством, повар столовой.

6.4 . 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.

6.5. Методика органолептической оценки пищи

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

2.Обращают внимание на запах блюда;

3.Дегустация пищи. Пищу не дегустируют, если сразу выявлены признаки непригодности! В первую очередь оцениваются блюда без ярко выраженного запаха и вкуса.

Органолептическая оценка первых блюд:

1.Жидкое блюдо необходимо хорошо перемешать, после чего небольшое количество вылить в тарелку;

2.Заправку первого блюда распределяют по краю тарелки и определяют, соответствуют ли ингредиенты составу блюда;

3.По внешнему виду определяют насколько качественно обработаны овощи,

перебраны и вымыты крупы;

4. Бульоны нужно дополнительно проверить на прозрачность.

5. Дегустация супа происходит при температуре около 75 градусов, т.к. вкусовые качества слишком горячих блюд очень сложно определить правильно.

Органолептическая оценка вторых блюд:

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

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

3. Проверяя котлеты, необходимо обратить внимание и на внешний вид блюда. Если котлета размазывается по тарелке, значит хлеба добавлено слишком много;

4. Блюда из рыбы должны быть сочными, плотными и не иметь посторонних запахов;

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;

6. Макароны должны легко перемешиваться и не склеиваться;

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.

Факторы, влияющие на органолептическую оценку:

1. Температура воздуха пищеблока (оптимальная – 20 градусов, при повышении температуры снижается чувствительность к восприятию горького и кислого, при понижении температуры – соленого);

2. Освещение пищеблока должно быть естественным, чтобы исключить изменение натурального цвета пищи;

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

6.6 . Органолептическая оценка дается на каждое блюдо.

6.7. Критерии оценки качества блюд

После органолептической проверки 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 не пригодно к пище, является браком и списывается.

7. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии.

7.1 . Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор школы.

7.2 . В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой и другими лицами, директор школы совместно с администрацией ООО «Кубанская степь» создают временную комиссию для решения спорных вопросов.