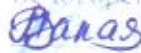


Председатель ППО
 К.К. Аджаимова
01.10.2024 г.

РАССМОТРЕНО
на собрании трудового
коллектива
протокол № 3 от 01.10.2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора МБОУ «Красногорская ОШ
им. Л.К.Никитиной»
Белогорского района Республики Крым
 Л.В. Малая
Приказ № 342 от 01.10.2024 г.



Положение о бракеражной комиссии

муниципального бюджетного образовательного учреждения
«Красногорская основная школа Л.К.Никитиной»
Белогорского района Республики Крым

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящее Положение о бракеражной комиссии муниципального бюджетного образовательного учреждения «Красногорская основная школа Л.К.Никитиной» Белогорского района Республики Крым (далее Положение) определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и функционирования бракеражной комиссии муниципального бюджетного образовательного учреждения «Красногорская основная школа Л.К.Никитиной» Белогорского района Республики Крым.

Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль над доброкачественностью готовой продукции.

1.3. Основные задачи бракеражной комиссии:

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

1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.2.2821-10, СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.1.2660-10, Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 года № 213н/178 «Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», иными нормативными правовыми актами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, настоящим Положением, Уставом «Красногорская основная школа Л.К.Никитиной» Белогорского района Республики Крым, локальными нормативными актами школы, сборниками рецептов, технологическими картами, данным Положением и 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 переработку, а при необходимости на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.

2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.4. Организация полноценного питания обучающихся.

3. СОДЕРЖАНИЕ И ФОРМЫ РАБОТЫ

- 3.1. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.
- 3.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.
- 3.3. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 3.4. Бракеражную пробу берут из общего термоса, предварительно перемешав тщательно пищу в термосе.
- 3.5. 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

ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

3.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии или медицинским работником.

3.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

4.1. «Удовлетворительно» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

«Не удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

4.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

4.3. Оценка «удовлетворительно» и «не удовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

4.4. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

5. УПРАВЛЕНИЕ И СТРУКТУРА

5.1. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом директора «Красногорская основная школа Л.К.Никитиной» Белогорского района Республики Крым.

5.2. По мере необходимости в состав Комиссии приказом директора «Красногорская основная школа Л.К.Никитиной» Белогорского района Республики Крым могут включаться иные специалисты и эксперты, в том числе и не являющиеся работниками школы.

5.3. Председатель Комиссии является ее полноправным членом. При этом в случае равенства голосов при голосовании в Комиссии голос Председателя является решающим.

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

6. ДОКУМЕНТАЦИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

6.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

6.2. В бракеражном журнале указывается дата и место приготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

6.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью «Красногорская основная школа Л.К.Никитиной» Белогорского района Республики Крым. В данном 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 др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

6.4. Хранится бракеражный журнал у кухонного работника.

7. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ КОМИССИИ

7.1. Выдача (отпуск) обучающимся готовой пищи из общих термосов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. разрешается только после снятия проб. При использовании в питании

упаковки. Ложка, используемая для взятия проб готовой пищи, после каждого блюда должна ополаскиваться горячей водой.

7.2. По результатам проверки каждый член Комиссии может приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением Комиссия принимает большинством голосов.

7.3. Решение Комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.

7.4. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее двух ее членов.

8. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ КОМИССИИ

Обязанность:

8.1. в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;

8.2. контролировать наличие суточной пробы;

8.3. контролировать соблюдение двухнедельного меню;

8.4. Комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции;

8.5. осуществлять контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

8.6. Члены Комиссии обязаны осуществлять свои функции в специально выдаваемой одежде (халате, фартуке, головном уборе, перчатках и т.п.);

8.7. проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

8.8. следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

8.9. проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус,

консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;

8.10. проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

За нарушение настоящего Положения работники дитеорсера и члены Комиссии несут персональную ответственность.

1. Методика органолептической оценки пищи

- 1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.
- 1.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, анистый. Специфический запах обозначается: чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.
- 1.4. 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.

2. Органолептическая оценка первых блюд

- 2.1. 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.
- 2.2. 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).
- 2.3. 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.
- 2.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.
- 2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, не до-сolenости, 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.
- 2.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

3. Органолептическая оценка вторых блюд

- 3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
- 3.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 3.3. 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 привкус и запах.

сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить не до вложение.

3.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, вытаскивать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

3.5. 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 заинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствии рецептуре - блюдо снимается с реализации.

3.6. 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, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства блюда следовательно, её усвоение.

3.7. 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.

3.8. 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.

