

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 23» МУНИЦИПАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ СИМФЕОПОЛЬ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

ПРИНЯТО

на заседании педагогического совета
МБОУ СОШ №23 г. Симферополя
Протокол от 28.08.2024 № 12

УТВЕРЖДЕНО

Директор МБОУ СОШ №23
г. Симферополя

_____ Г.Л. Бочарова
Приказ от 02.09.2024 № 716

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) в МБОУ «СОШ №23» г. Симферополь (далее – школа) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача России от 27.10.2020 №32;
- действующего законодательства Российской Федерации;
- Совместным приказом Минздравсоцразвития России и Министерства образования и науки России от 11.03.2012 №213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Совместным приказом Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым и Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю от 24.12.2014 №413/102 «Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым»;
- Уставом МБОУ «СОШ №23» г. Симферополь.

1.2. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе и определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности бракеражной комиссии.

1.3. Бракеражная комиссия создаётся общим собранием трудового коллектива МБОУ «СОШ №23» г.Симферополь. Состав и сроки её полномочий утверждаются приказом директора школы.

1.4. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией МБОУ «СОШ №23» г. Симферополь.

1.5. Бракеражная комиссия 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 обучающимся. Направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

1.6. Основные задачи бракеражной комиссии:

- осуществление контроля за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом;
- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.

1.7 Деятельность бракеражной комиссии основывается на принципах:

- обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания;
- строгого соблюдения законодательства Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, Уставом и локальными актами МБОУ «СОШ №23» г. Симферополь.

2. ОБЯЗАННОСТИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

- Проверять на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения.
- Ежедневно следить за правильностью составления меню раскладок.
- Контролировать организацию работы в столовых школы.
- Осуществлять контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи.
- Контролировать соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока.
- Периодически присутствовать при закладке продуктов, проверять выход блюд.
- Проводить органолептическую оценку готовой пищи.
- Проверять соответствие объемов приготовленной пищи объемам разовых порций и количеству детей.
- Проверять санитарное состояние пищеблоков.
- Контролировать наличие маркировки на посуде.
- Контролировать наличие суточной пробы.
- Проверять соответствие процесса приготовления пищи техническим картам.
- Проверять качество поступающей продукции.
- Отчитываться о своей работе на заседаниях различных совещательных органов и комиссий.

3. ПРАВА БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

- контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- контролировать организацию работы на пищеблоках;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблоков;
- осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовленной пищи;
- следить за правильностью составления меню;
- присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
- проверять санитарно-гигиеническое состояние пищеблока;
- контролировать наличие маркировки на поступаемых продуктах, наличием документов ветеринарно-санитарной экспертизы, сертификатов, удостоверяющих качество и безопасность пищевых продуктов;
- проверять выход готовой продукции;
- контролировать наличие суточных проб;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи;
- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- вносить на рассмотрение администрации школы предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

4. ДОКУМЕНТАЦИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

- 4.1. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются в журнале бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, бракеража готовой кулинарной продукции.
- 4.2. Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок.

5. МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ ЧЛЕНАМИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

- 5.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи, которым определяют внешний вид пищи, ее цвет. Осмотр лучше проводить при дневном свете.
- 5.2. 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.
- 5.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 5.4. 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.

5.5. Органолептическая оценка первых блюд:

- 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;
- 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);
- 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;
- 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;
- при определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, 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;
- не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

5.6. Органолептическая оценка вторых блюд:

- в блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.
- мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей;
- 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 присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение;
- макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после запекания;
- 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 несоответствии рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию;
- консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, 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. У плохо

приготовленного соуса - горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение;

- 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 запеченная - приятный слегка заметный привкус свежего масла, на котором её запекали. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

6. СОДЕРЖАНИЕ И ФОРМЫ РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

6.1. Бракерая комиссия приходит на снятие бракерая пробы за 20 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню.

6.2. Бракерая пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

6.3. Бракерая начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.д.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь.

6.4. Качество готовой продукции оценивается органолептическим методом. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно.

6.5. Критерии оценки качества блюд:

- «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
- «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;
- «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;
- «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно

Исправить (такое блюдо не допускается к раздаче и комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю». Блюдо не может быть выдано без снятия пробы).

6.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал бракеража сразу после снятия пробы и оформления подписями всех членов бракерая комиссии, не допускается ведение журнала до снятия пробы.

7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

Члены бракерая комиссии несут персональную ответственность:

- за невыполнение или ненадлежащее выполнение возложенных на них обязанностей;
- за недоброкачество готовой продукции, выдаваемой потребителю.

8. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ

8.1. Члены бракерая комиссии работают на добровольной основе.

8.2. Администрация образовательного учреждения обязана содействовать деятельности бракерая комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных членами.

8.3. Контроль за работой бракерая комиссии осуществляет директор школы.