

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
основная общеобразовательная школа с. Абашево муниципального района
Хворостянский Самарской области

Утверждаю
Директор ГБОУ ООШ с. Абашево
Суворова Г. В.
от «26» августа 2021 г.

«Согласовано»
Протокол № 2 от «26» августа 2021г.
Председатель Управляющего Совета
Ермолина Л. Л. (Л. Л. Ермолина)

«Согласовано»
Протокол общего собрания
Трудового коллектива № 2
от «26» августа 2021г.
Секретарь Золкина Т. Г. (Т. Г. Золкина)

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии в ГБОУ ООШ с. Абашево

1. Общее положение

- 1.1. Настоящее положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в ГБОУ ООШ с. Абашево (Далее школа). Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» 2.4.5.2409-08, Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20, сборниками рецептур, технологическими картами.
- 1.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью сырой и готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска вновь приготовленной партии. 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.
- 1.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у повара школы.
- 1.5. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, обращая внимание на такие показатели, внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность и др. Лица проводящие оценку органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа, За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, члены бракеражной комиссии и повар, приготовляющие продукцию.

2. Полномочия бракеражной комиссии

- 2.1. Бракеражная комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из числа работников школы. Постоянный состав бракеражной комиссии утверждает директор школы приказом. Состав бракеражной комиссии 3 человека.
 - 2.1.1. Председатель – заведующая хозяйством школы.
 - 2.1.2. Члены бракеражной комиссии:
 - работник пищеблока;
 - работник школы.
 - 2.1.3. У всех членов бракеражной комиссии – наличие санитарных книжек обязательно.
- 2.2. Отсутствие отдельных членов бракеражной комиссии не является препятствием для её деятельности. Для надлежащего выполнения функций бракеражной комиссии допускается не менее двух ее членов.

2.3 При необходимости в состав бракеражной комиссии приказом директора могут включаться работники организации, чьи должности не указаны в п.2.1.2 настоящего Положения, а также специалисты и эксперты, не являющиеся работниками школы.

2.4. Председатель бракеражной комиссии является ее полноправным членом.

2.5. Полномочия:

Бракеражная комиссия обязана производить отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд работниками пищеблока, в соответствии с рекомендациями по отбору проб раздела XIV п. 14.4-14.6 СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008г №45; Бракеражная комиссия школы:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню; • контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

1. Основные цели и задачи бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества пищевой продукции, приготовленной на пищеблоке школы.

3.2. Задачи создания и деятельности бракеражной комиссии:

- контроль массы всех пищевых продуктов (штучных изделий, порционных блюд, продукции к блюдам);
- органолептическая оценка всей готовой продукции (состав, вкус, температура, запах, внешний вид, готовность).

3.3. Возложение на бракеражную комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

3.4. Решения, принятые бракеражной комиссией, в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками школы, либо, если в таких решениях прямо указаны работники школы, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

4. Права и обязанности членов бракеражной комиссии 4.1. Члены бракеражной комиссии вправе:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания;
- ходатайствовать о поощрении или наказании работников пищеблока;
- находиться в помещении пищеблока для проведения бракеража готовой продукции. 4.2.

Члены бракеражной комиссии обязаны:

- ежедневно являться на бракераж готовой продукции за 20 минут до начала раздачи пищи;
- добросовестно выполнять возложенные функции: отбирать пробы готовой продукции;

проводить контрольное взвешивание и органолептическую оценку;

- выносить одно из трех обоснованных решений: допустить к раздаче, направить на доработку, отправить в брак.
- регистрировать результат бракеража в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанного в меню-раскладке.
- знакомиться с меню, таблицами выхода и состава продукции, изучать технологические и калькуляционные карты приготовления пищи, качество которой оценивается;
- осуществлять свои функции в специальной одежде: халате, шапочке, перчатках и обуви;
- перед тем, как приступить к своим обязанностям, вымыть руки и надеть специальную одежду;
- присутствовать на заседании при директоре по вопросам расследования причин брака готовой пищевой продукции;
- фиксировать результаты бракеража в учетных документах.

5. Деятельность бракеражной комиссии

5.1. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, действующими санитарными правилами.

5.2. Работники школы обязаны содействовать деятельности бракеражной комиссии: представлять затребованные документы, давать пояснения, предъявлять пищевые продукты, технологические емкости, посуду.

6. Методика органолептической оценки пищи

6.1 Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

6.2 Затем определяется запах пищи. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

6.3 Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

6.4 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.

6.5 Перед проведением органолептической оценки все члены комиссии должны вымыть руки, надеть чистую одежду, соответствующую санитарно-гигиеническим нормам (халаты, шапочки, перчатки, обувь), ознакомиться с актуальным меню, таблицами выхода и состава пищевой продукции, изучить технологические карты. Традиционно процедура анализа блюд проводится после приготовления, за 15-20 минут до раздачи блюд.

7. Органолептическая оценка первого блюда

7.1. 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.

7.2 Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают её состав с рецептурой (пример, наличие лука, петрушки и т.д.). Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Наконец, пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой.

7.3. Основными показателями качества прозрачных супов являются прозрачность,

концентрированный вкус, обусловленный наличием экстрактивных веществ (для мясных и рыбных бульонов) и запах. При органолептическом анализе прозрачных супов прежде всего обращают внимание на внешний вид бульона, его цвет, отсутствие взвешенных частиц, блесок жира.

7.4. 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.

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

3.4. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C.

8. Органолептическая оценка вторых блюд.

8.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.

8.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

8.3. 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 присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

8.4. Макаaronные 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 жарки.

8.5. 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 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.

8.6. 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. У плохо приготовленного соуса - горьковато-неприятный вкус.

8.7. 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 жаренная - приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся.

8.8. Вторые блюда и гарниры при раздаче должны иметь температуру не ниже 65 °С, напитки - не выше 14 °С.

9. Органолептическая оценка мучных кулинарных полуфабрикатов и изделий

9.1. При оценке мучных блюд и мучных полуфабрикатов, кулинарных изделий исследуют их внешний вид (характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков и др., форму изделия), обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша (его сочность, степень готовности, состав), а затем оценивают запах и вкус.

10. Заключительные положения

10.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

10.2. Члены бракеражной комиссии несут персональную ответственность за выполнение возложенных на них функций и за вынесенные в ходе деятельности решения.