

СОГЛАСОВАНО
на заседании Управляющего совета
Протокол от «21» ноября 2022 г. № 11

УТВЕРЖДАЮ
Директор Я.П. Решетникова
Приказ от «21» ноября 2022 г. №127/1-ОД



ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
МАОУ «ВИКУЛОВСКАЯ СОШ №2»

1. Основные положения

1. Положение о бракеражной комиссии МАОУ «Викуловская СОШ №2». (далее - Бракеражная комиссия) создается и действует в соответствии с Федеральным законом №273-ФЗ от 29.12.2012 « Об образовании в Российской Федерации » (в редакции от 25 июля 2022года), действующими СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждёнными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32 (далее – СанПиН), циклическим меню, технологическими картами и ГОСТами общественного питания, с Уставом МАОУ « Викуловская СОШ №2». (далее - Школа) и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Бракеражная комиссия работает совместно с представителем трудового коллектива и председателем Совета родителей школы.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждёнными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32 (далее – СанПиН), циклическим меню, технологическими картами и ГОСТами общественного питания, Методикой органолептической оценки пищи (Приложение 1)

1.4. Настоящее Положение определяет цель, задачи и функции комиссии., регламентирует её деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность её членов.

1.5. В задачи комиссии входит:

- контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
- контроль и качество приготовляемых блюд;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школьной столовой.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы по согласованию с Управляющим советом школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы

2.2. Бракеражная комиссия состоит из не менее 3 человек. В состав комиссии могут входить: директор школы, заместитель директора по УВР, медицинская сестра, ответственный по питанию, кладовщик, член профсоюзного комитета школы представитель трудового коллектива и председатель Совета родителей. В необходимых случаях в состав Комиссии могут быть включены приглашенные специалисты.

2.3. Члены комиссии работают на добровольной основе.

2.4. Администрация школы при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников или при премировании вправе учитывать работу членов комиссии

3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся, воспитанников школы.

3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблоков, в том числе:

- 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 пище блоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;

- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям, учащихся в основных пищевых веществах;

- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

- осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д., в соответствии с Правилами бракеража пищи.

- проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;

- определяет фактический выход одной порции каждого блюда;

- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.3. При проведении проверок пищеблока бракеражная комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (с изм. к 2.3.6.1079-01 и 2.3.6.1254-03 СанПиН 2.3.6.2202-07).

3.4. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;

- в любое время проверять сопроводительную документацию;

- проверять условия транспортировки каждой поступающей партии продуктов, составляя акты при выявлении нарушений;

- проверять выход продукции;

- контролировать наличие суточной пробы;

- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;

- проверяет своевременность и полноту прохождения медицинских осмотров сотрудниками столовой;

- сверяет контингент питающихся детей с Приказом об организации питания и списком детей;

- осуществляет ежедневный визуальный контроль условий труда и соблюдение техники безопасности в производственной среде пищеблока и столовой;

- визуально контролирует ежедневное состояние помещений пищеблока . столовой, а так же состояние инвентаря и оборудования

- проверять качество поставляемой продукции и соответствие приготовления блюда технологической карте;

- контролировать разнообразие и соблюдение циклического меню;

- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;

- вносить на рассмотрение руководства школы и организатору питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

3.5. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблоков на совещаниях при директоре или на производственных совещаниях

4. Объекты, предмет и субъекты контроля Комиссии

4.1-оформление сопроводительной документации, маркировка продуктов питания;

-суточные пробы;

-витаминация пищи;

-выполнение норм питания и питьевой режим;

-закладка продуктов;

-показатели качества и безопасности продуктов (Приложение 2)

-полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке, школьной столовой;

-поточность приготовления продуктов питания;

-качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке и столовой;

-условия и сроки хранения продуктов;

-условия хранения дезинфицирующих и моющих средств пищеблока;

- соблюдение требований и норм Сан Пин;

-исправность холодильного, технологического оборудования;

-личная гигиена, прохождение гигиенической подготовки, медицинский осмотр, вакцинация сотрудников пищеблока, столовой;

-дезинфицирующие мероприятия, текущие и генеральные уборки на пищеблоке и в столовой;

4.2 Контроль осуществляется в виде выполнения ежедневных функциональных обязанностей членов Комиссии.

4.3.Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным руководителем организации Планом производственного контроля за организацией и качеством питания на учебный год, который разрабатывается с учетом Программы производственного контроля за соблюдением санитарно-

противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и доводится до сведения всех членов коллектива школы перед началом учебного года.

4.4. все блюда, приготовленные на пищеблоке школы подлежат бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

4.5. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной продукции.

4.6. Отбор суточной пробы осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости, плотно закрывающиеся. Каждое блюдо и кулинарное изделие в отдельной емкости. Холодные блюда, первые блюда, гарниры, напитки отбираются в количестве не менее 100г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды оставляются поштучно целиком в объеме одной порции. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике при температуре от +2 до + 6 градусов С.

4.7. При нарушении технологии приготовления пищи, также в случае неготовности , блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале установленной формы с указанием причин запрета к выдаче готовой пищевой продукции.

4.8. Комиссия составляет акты на списание продуктов, невостребованных порций по причине отсутствия детей.

4.9. При выявлении нарушений Комиссия составляет акт за подписью всех членов.

5. Оценка организации питания

5.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с меню.

5.2. В меню должна быть поставлена дата, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов Меню обязательно утверждается директором (заведующим отделением), подписывается медсестрой и поваром и кладовщиком.

5.3. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав пищу в котле.

5.4 Бракераж начинается с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы, борщи и т.д.), затем те блюда у которых запах отчетливо выражен, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.5. В журнал вносятся результаты органолептической оценки качества готовых блюд Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью. Хранится у медицинской сестры.

5.6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах , вкус, готовность и доброкачественность.)

5.7. Оценка «отлично» даётся таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху , внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

5.8. Оценка «хорошо» даётся блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

5.9. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено)

5.10. оценка «неудовлетворительно» даётся блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки посторонний не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и Комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускается».

5.11. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная Комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующей. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд привлекаются к материальной и другой ответственности.

5.12. Комиссия также определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления ёмкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котёл, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объёмы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

5.13. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций, которая не должна быть меньше должной (допускается отклонение +3% от нормы выхода). Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на оборотной стороне, вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций, линейку.

5.14. Оценка качества продукции заносится в журнал бракеража готовой продукции до начала выдачи пищи, в журнале отмечают результат пробы каждого блюда, а не рацион в целом

5.15. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством школы.

5.16. Основными формами работы Комиссии являются:

-совещания, которые проводятся 1 раз в квартал;

-контроль директора школы, членами комиссии, согласно плану производственного контроля за организацией питания в общеобразовательной организации.

5.17. По результатам своей контрольной деятельности Комиссия готовит сообщение о состоянии дел директору школы на совещание, заседание педагогического совета или заседание Совета родителей. Итоговый материал должен содержать констатацию фактов, выводы и при необходимости, предложения.

6 . Делопроизводство.

6.1. Комиссия ведет акты на списание невостребованных порций.

-6.2. Комиссия ведет следующие журналы:

- гигиенический журнал (сотрудники);
 - журнал бракеража готовой продукции;
 - журнал бракеража скоропортящейся продукции;
 - журнал учета посещаемости детей;
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
 - журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного обучающегося среднесуточного набора пищевых продуктов проводится раз в 10 дней , подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
 - журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
 - журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
 - ведомость контроля за рационом питания детей.
- Журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью школы. Возможно ведение журналов в электронном виде.

7. Заключительные положения.

7.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом образовательной организации, согласовывается с Управляющим советом и утверждается приказом директора образовательной организации.

7.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение , оформляются в письменном виде в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

-7.3. Данное Положение принимается на неопределенный срок .

-7.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции, предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

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. Запах определяется при затаённом дыхании. 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.

Органолептическая оценка первых блюд.

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. 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).

7.3. 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.

7.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых 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, 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.

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

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. Макароны 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 снимается с реализации.

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. Плохо приготовленный соус, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

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 жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

8.8. 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.

Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в питании.

Мясо

Свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса - мясной, свойственный данному виду животного.

Замороженное мясо имеет ровную покрытую инеем, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-сероватого цвета. Жир имеет белый или светло-желтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком.

Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую!), с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса.

Доброкачественность мороженого и охлажденного мяса определяют с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже.

Свежесть мяса можно установить и пробной варкой - небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке пара. Бульон при этом должен быть прозрачным, блестки жира - светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

Колбасные изделия

Вареные колбасы, сосиски, сардельки должны иметь чистую сухую оболочку, без плесени, плотно прилегающую к фаршу. Консистенция на разрезе плотная, сочная. Окраска фарша розовая, равномерная. Запах, вкус изделия без посторонних примесей.

Рыба

У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры ярко-красного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрачные. Мясо плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажатии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный. У мороженой доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей.

У несвежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно пахнущей жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто появляются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Для определения доброкачественности

рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха). Применяется также пробная варка (кусоч рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

Молоко и молочные продукты

Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым оттенком), запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, несвойственных привкусов и запахов.

Творог имеет белый или слабо-желтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. В образовательных организациях использование творога разрешается только после термической обработки.

Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабо-желтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность.

Сметана в образовательных организациях всегда используется после термической обработки.

Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей. Перед выдачей сливочное масло зачищается от желтого края, представляющего собой продукты окисления жира. Счищенный слой масла в пищу для учащихся не употребляется даже в случае его перетопки.

Яйца

В образовательных организациях разрешено использовать только куриные яйца. Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся всплывают.