

Согласовано

Председатель первичной профсоюзной
организации Спешневской средней школы

Лобковская /Н.П. Лобковская/

Принято

на заседании педагогического совета
Спешневской средней школы
Корсаковского района Орловской области

Протокол № 1
от « 28 » августа 2017 г

Утверждено

приказ по Спешневской средней школе
Корсаковского района Орловской области

№ 42-0 от « 01 » сентября 2017 г.

Директор школы

Чеботарёва Е.В. Чеботарёва



ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения –

Спешневской средней общеобразовательной школы имени Героя

Российской Федерации Александра Рязанцева

Корсаковского района Орловской области

I. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года, Постановлением от 23 июля 2008 г. N 45 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Об организации питания обучающихся», Уставом образовательного учреждения. Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года. В состав бракеражной комиссии входит не менее 3-х человек. Членами бракеражной комиссии могут быть: администрация школы, завхоз, повар. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены члены профсоюзной организации, члены родительской общественности (при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям).

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется:

- СанПиН 2.4.2.2821-10;
- СанПиН 2.4.5.2409-08;
- Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007г № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях»;
- сборниками рецептур;
- технологическими картами;
- ГОСТами;
- Уставом;
- данным Положением.

II. Содержание и формы работы бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия в полном составе работает по утвержденному графику.

2.2. Бракерный контроль проводится органолептическим методом. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

2.3. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой (ф. 1 Приложения 10 к СанПиН 2.4.5.2409-08).

При проведении бракеража бракеражная комиссия руководствуется требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

2.4. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

2.5. Бракерную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

2.6. На основании п. 14.6 СанПиН 2.4.5.2409-08 выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы и записи в бракерном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении

технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии.

2.8. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

III. Обязанности бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия обязана:

- 3.1. Осуществлять контроль за работой столовой;
- 3.2. Проверять санитарное состояние пищеблока;
- 3.3. Контролировать наличие маркировки на посуде;
- 3.4. Контролировать выход готовой продукции;
- 3.5. Контролировать наличие суточных проб;
- 3.6. Проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- 3.7. Проверять качество поступающей продукции;
- 3.8. Контролировать разнообразие блюд и соблюдение циклического меню;
- 3.9. Проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
- 3.10. Проводить бракераж готовой продукции;
- 3.11. Предотвращать пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания;
- 3.12. Отчитываться о своей работе на заседаниях различных совещательных органов и комиссий.

IV. Полномочия (права) бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия имеет право:

- 4.1. Осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.
- 4.2. Проверять пригодность складских помещений.
- 4.3. Следить за правильностью составления меню.
- 4.4. Контролировать организацию работы пищеблока.
- 4.5. Осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.
- 4.6. Проводить органолептическую оценку готовой пищи.
- 4.7. Проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
- 4.8. Следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.
- 4.9. Периодически присутствовать при закладке основных продуктов.

V. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- 5.1. За выполнение закрепленных за ним полномочий;
- 5.2. За принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ.

VI. Документация бракеражной комиссии

- 6.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции» в соответствии с рекомендуемой формой (ф. 2 к Приложению 10 СанПиН 2.4.5.2409-08).
- 6.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.
- 6.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения. Хранится бракеражный журнал у завхоза.

VII. Методика органолептической оценки пищи

- 7.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.
- 7.2. 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.
- 7.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.
- 7.4. 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.

VIII. Органолептическая оценка первых блюд.

- 8.1. 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.
- 8.2. 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).
- 8.3. 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.
- 8.4. 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.

8.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, 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.

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

IX. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

9.3. 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.

9.4. 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.

9.5. 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.

9.6. 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.

9.7. 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.

9.8. 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 ребёнку.

Х. Органолептическая оценка третьих блюд

10.1. Кисели имеют однородную консистенцию, по густоте напоминают сметану или сливки. Поверхность их должна быть без пленки. Вкус киселей сладкий; привкус, запах, цвет соответствуют тем фруктам и ягодам, из которых они приготовлены. В киселях

средней густоты и жидких не допускается тягучесть, присутствие крахмальных комков.

10.2. Компоты состоят из сиропа и фруктов. Сироп прозрачный, от желтоватого до светло-коричневого цвета. Фрукты (целые или нарезанные) не переварены, сохранили свою форму. Вкус компотов сладкий с кисловатым привкусом, запахом фруктов и ягод, из которых они приготовлены. При подаче фруктов должны занимать $\frac{1}{4}$ объема посуды.

10.3. Чай не должен содержать чаинок. Аромат и вкус напитка характерный для сорта чая, прозрачный, цвет коричневый, сладкий.

XI. Содержание и формы работы

11.1. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

11.2. Бракеражная комиссия путем взвешивания 5-10 порций определяет фактический выход одной порции. Вес порционных изделий не должен быть меньше должной средней

массы (допускаются отклонения $\pm$, - 3% от нормы выхода).

11.3. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чистые приборы, питьевую воду, тарелки с указанием веса на обратной стороне (вмещающие как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

11/4. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

11.5. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть дата, полное наименование блюда, выход порций, цена. Меню должно быть утверждено директором школы.

XII. Оценка организации питания в школе:

Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по четырёхбалльной системе.

12.1 «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

12.2 «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

12.3 «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

12.4 «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда. (Основание: Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С – 112 от 20.02.02 г.)

XIII. Порядок принятия и срок действия Положения

13.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения директором. Изменения, вносимые в Положение, вступают в силу в том же порядке.

13.2. После утверждения Положения или изменений, внесенных в него, текст Положения или изменений размещается на официальном сайте школы.