

Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения

Настоящее Положение разработано на основе следующих нормативных документов: СанПиН СанПиН 2.3/24. 3590-20; ФЗ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; ФЗ от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (Собрание законодательства РФ, 2000, №2, ст.150; 2020, №29, ст.4504).

1.1. Основываясь на принципах коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом школы в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой;

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН 2.3/24. 3590-20 технологическими картами, ГОСТами.

1.4. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре или на педагогических совещаниях.

1.5. Администрация школы обязано содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

1.6. Срок действия данного положения не ограничен.

2. Управление и структура бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на учебный год. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

2.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3. (Количество членов бракеражной комиссии определяется таким образом, чтобы на момент снятия бракеража пищи в ОУ находились данные работники, в соответствии с графиком работы).

2.3. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, медицинский работник, ответственный за питание, старший повар. (Можно привлекать представителей родительской общественности, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям).

3. Обязанности бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия обязана:

- осуществлять контроль за работой столовой;
- проверять санитарное состояние пищеблока;
- контролировать наличие маркировки на посуде;
- контролировать выход готовой продукции;
- контролировать наличие суточных проб;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поступающей продукции;
- контролировать разнообразие блюд и соблюдение цикличного меню;
- проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
- проводить бракераж готовой продукции;
- предотвращать пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания; отчитываться о своей работе на заседаниях различных совещательных органов и комиссий;
- своевременно выполнять рекомендации технологом отдела образования Благодарненского городского округа и предписания вышестоящих и контролирующих организаций;

4. Права бракеражной комиссии

- 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. следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблоков;
- 4.5. периодически присутствовать при закладке основных продуктов;
- 4.6. вносить на рассмотрение администрации школы и технологу отдела образования Благодарненского городского округа предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания;

5. Содержание и формы работы

- 5.1. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб;
- 5.2. 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);
- 5.3. 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;
- 5.4. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 20 минут до начала раздачи готовой пищи;

5.5. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть дата, полное наименование блюда, выход порций, цена. Меню должно быть утверждено директором учебного заведения, подписано заведующей производством, ответственным за питание с указанием фамилии калькулятора;

5.6. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь;

5.7. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой пищевой продукции». Данный журнал установленной формы (СанПиН 2.3/24. 3590-20. форма №4) оформляется подписями (членами бракеражной комиссии, не менее 3 человек). Замечания и нарушения, установленные комиссией при приготовлении блюд, заносятся в этот же журнал, в графу для примечаний. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью; Ответственность за ведение бракеражного журнала несет медицинский работник школы. Записи в бракеражном журнале заверяются подписями всех членов бракеражной комиссии. В журнале заполняются колонки: 1) Дата и час изготовления блюда. 2) Время снятия бракеража. 3) Наименования готового блюда. 4) Результаты органолептической оценки качества готовых блюд. 5) Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия. 6) Подписи членов бракеражной комиссии. 7) Результаты взвешивания порционных блюд. 8) Примечание.

6. Бракераж пищи

6.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности;

6.2. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию;

6.3. За качество пищи несут ответственность медсестра, повара на пищеблоке;

6.4. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям;

6.5. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо;

7. Органолептическая оценка блюд

7.1. Каждая группа и вид блюд (изделий) имеет специфические свойства и соответствующий им показатель;

В важным показателем качества блюд из мяса наряду с вкусом и запахом, влияющими на другие свойства, в общей оценке является консистенция. По этому показателю мясо (куском) должно быть мягким, легко раскусывающимся, сочным. Мажущаяся консистенция указывает на использование свежего хлеба или завышенного его количества.;

7.2. люда из субпродуктов должны прежде всего характеризоваться типичными для данного вида свежим запахом и приятным (свежим) вкусом; Определяющие показатели рыбных блюд –вкус, запах и консистенция.

Консистенция рыбы должна быть мягкой, сочной, но некрошливой. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного вида, с ярко выраженным привкусом овощей и пряностей, т.е. приятной;

7.3. При определении качества салатов и овощных закусок следует обратить внимание на консистенцию, характеризующую свежесть, так как с ней связана их высокая питательная, особенно витаминная ценность. При оценке важно также обращать внимание на цвет и внешний вид овощей, свидетельствующие о правильности хранения и технологической обработки;

7.4. Основным показателем качества является вкус, определяемый концентрацией вкусовых веществ, которая образуется при использовании установленного количества основных продуктов, пряностей и приправ. В заправочных супах, в состав которых входит мучная пассировка, жидкая часть должна быть не расслоившаяся, слегка сгущенная, без комков. Заварившейся муки. Для прозрачных супов основное значение имеет цвет бульона, его прозрачность и консистенция гарниров, продукты которых должны быть мягкими, но сохранившими форму;

Таблица, примерной органолептической оценки продукции:

Наименование продукции	Вкус	Запах	Консистенция	Внешний вид, цвет.
мясное блюдо	приятный	с привкусом свежего мяса	мягкое, сочное	запеченное, рубленые куски (соответствующий мясному продукту)
молочная каша	сладкая, приятная на вкус	без запаха или соответствующей крупе.	вязкая, мягкая, проваренная, рассыпчатая (однородная масса без комков)	зерна крупы полностью набухшие, разваренные (цвет: бело-желтый, белый, коричневый, серобелый, серо-коричневый)
третьи блюда (чай, какао)	сладкий	без запаха	жидкое	без осадков; цвет молочно-кофейный; светло-желтый.
хлеб	свежий	без запаха	мягкий	цвет белый, с легкожелтой поджаркой
сыр	свежий	без запаха	мягкий, эластичный	по цвету желто-кремовый
повидло	свежее	без запаха	Мягкое, густое	Красно-коричневого цвета
масло	свежее	Без запаха	мягкое, мажущаяся консистенция	белое, плотное, без посторонних привкусов и запаха

запеканка	сладковатый, привкус легка ванильный	без запаха	густая мягкая масса	золотисто- желтая корочка, в разрезе со следами белого творога;
				сохранившей форму , политый сладким соусом
супы	пряности, приправа.	запах определяетс я	консистенция гарниров, продукты мягкие, но сохранившими форму, жидкость слегка сгущенная.	Цвет бульона, прозрачность
рыбные блюда	вкус характерен для данного вида, с привкусом овощей и пряностей	запах характерен для данного вида	мягкая сочная, но не крошливая	цвет соответствует виду
Салаты и овощные закуски	описывать цвет	без запаха	при технологической обработке мягкая, сохраняет форму.	свежий вид (Внешний вид овощей)

8. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии

8.1. Общий контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор МОУ «СОШ №11»;

8.2. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой и другими лицами, директор школы совместно с администрацией школы создают временную комиссию для решения спорных вопросов.