

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №3» пгт. Жешарт

Принято:
Педагогическим советом
Протокол № 2 от 16.09.2019 г.

Согласовано:
Советом родителей
Председатель –

 Касаткина Ю.А.

Копия верна

Утверждено:
Приказом № 99/3 от 17.09.2019 г.
Директор школы – Лопушкова С.А.



Положение
о бракеражной комиссии

1. Общие положения

- 1.1. Положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) регламентирует работу бракеражной комиссии в МБОУ «СОШ № 3» пгт. Жешарт (далее – школа).
- 1.2. Положение разработано в соответствии с:
 - СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
 - СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
 - СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
 - СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- 1.3. Положение определяет:
 - цель и основные задачи деятельности бракеражной комиссии;
 - порядок создания и организацию работы бракеражной комиссии.

2. Цель и основные задачи

- 2.1. Целью бракеражной комиссии является осуществление контроля за правильной организацией питания учащихся школы, качеством доставляемых продуктов питания, соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.
- 2.2. Задачами бракеражной комиссии являются:
 - проверка складских и других помещений на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
 - контроль обеспечения качественными продуктами питания с соответствующими сертификатами качества;
 - контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм в цехах пищеблока и обеденном зале;
 - контроль организации работы на пищеблоке;
 - контроль за соблюдением правил личной гигиены работников и пищеблока;
 - контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
 - присутствие при закладке основных продуктов, проверка выхода блюд;
 - контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
 - проведение органолептической оценки готовой пищи;
 - проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству учащихся.

3. Порядок создания бракеражной комиссии

- 3.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года. В состав бракеражной комиссии включается не менее трех человек:
 - медицинский работник,
 - представитель организации, оказывающей услугу по питанию,
 - представитель администрации школы.
- 3.2. В состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники школы, приглашенные специалисты и родители.

4. Организация работы бракеражной комиссии

- 4.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи согласно графику питания.
- 4.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал.
- 4.3. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.
- 4.4. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке.
- 4.5. Вес порционных продуктов (масло, сыр, фрукты и т.п.) контролируется взвешиванием всех порций, выдаваемых на класс.
- 4.6. Вес порционных блюд (котлеты, запеканка, сырники, омлет и т.п.) контролируется взвешиванием 5-10 порций, гарниры и другие нештучные изделия – путём взвешивания порций, взятых при отпуске учащимися.
- 4.7. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5. Права и обязанности бракеражной комиссии

- 5.1. Бракеражная комиссия обязана:
 - контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при организации питания в школе;
 - проверять качество поступающей продукции и наличие сертификатов на данную продукцию;
 - проверять соответствие процесса приготовления пищи техническим картам;
 - проводить ежедневную органолептическую оценку готовой пищи;
 - проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству учащихся.
- 5.2. Бракеражная комиссия имеет право:
 - требовать от администрации школы содействия в деятельности комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных членами комиссии;
 - разрешать спорные вопросы по организации питания в школе;
 - присутствовать по приглашению на педагогических советах, совещаниях, на родительских собраниях, на городских конференциях по организации работы по питанию;
 - вносить на рассмотрение администрации школы предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

6. Документация бракеражной комиссии

- 6.1. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой (форма 2 приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409-08).
- 6.2. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения.
- 6.3. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюд, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

- 6.4. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

7. Заключительные положения

- 7.1. Если в результате изменения законодательства Российской Федерации отдельные пункты настоящего Положения вступают в противоречие с ними, эти пункты утрачивают силу до момента внесения соответствующих изменений и/или дополнений в Положение.
- 7.2. Изменения и/или дополнения в Положение вступают в силу со дня утверждения директором школы.
- 7.3. Положение вступает в силу со дня утверждения директором школы. Иные локальные нормативные акты школы, принятые и/или утвержденные до вступления в силу настоящего Положения, применяются в части, не противоречащей действующему законодательству и Положению.
- 7.4. Настоящее положение прекращает свое действие при реорганизации или ликвидации школы.

Приложение 1 к Положению о бракеражной комиссии

Методика органолептической оценки пищи

1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.
2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.
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.

Приложение 2 к Положению о бракеражной комиссии

Методика органолептической оценки пищи

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.
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).
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.
4. При проверке пюре образных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции. Наличие не протёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.
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, не до солёности, 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.
6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки. Резкой кислотностью, пересолом и др.

Приложение 3
к Положению о бракеражной комиссии

Органолептическая оценка вторых блюд

1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.
2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
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.
4. Макароны изделия, если они сварены правильно, от друга, не склеивались, свисать с ребра вилки или сохранять форму после жарки. Должны быть мягкие и легко отделяться друг ложки.
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, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира.
6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, лук, 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.
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.