

УТВЕРЖДАЮ:
директор МАОУ СОШ №17 имени А.Н. Быкова
В. В. Дзюбин
Приказ от № 11/18 от 22.10 2014г.



Положение о бракеражной комиссии МАОУ СОШ №17 имени А.Н. Быкова

1. Общее положение

1.1. Бракеражная комиссия Муниципального Автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 17 имени А.Н. Быкова», создается и действует в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздачи пищи.

1.2. Комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами и Уставом школы.

2. Порядок создания комиссии и ее состав

2.1. Комиссия создается приказом директора школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговаривается в приказе директора школы. В обязательном порядке включает в себя медицинского работника, работник пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения (ответственного за питание).

2.2. Комиссия состоит из не менее 3-х членов комиссии.

3. Полномочия и права бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся школы.

3.2. Комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока, в том числе:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- в любое время проверяет санитарное состояние пищеблока, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;

- контролирует наличие маркировки на поступаемых продуктах;

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

- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;

- ежедневно следит за правильностью составления меню;

- проверяет выход порции каждого блюда;

- проверяет наличие суточной пробы и контрольного блюда;

- проверяет соответствие объема приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся;

- проверяет соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;

- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

- осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность далее в положении)

- контролирует разнообразие и соблюдение 10 дневного меню;

- проверяет соблюдение правил хранения продуктов питания;

3.3. При проведении проверок пищеблока комиссия руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

4. Правила бракеража пищи

4.1. Все блюда и кулинарные изделия, приготовленные на пищеблоке МАОУ СОШ № 17 имени А.Н. Быкова подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

4.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной порции.

4.3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий проводит медицинский работник, в случае его отсутствия – иное лицо из состава бракеражной комиссии, назначенное председателем бракеражной комиссии.

4.4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. При нарушении технологий приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно пищевую лабораторию.

4.5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал у заведующего столовой.

4.6. за качество пищи несут санитарную ответственность медицинский работник (фельдшер), повар-бригадир, иное лицо, осуществляющее проверку качества продукции и допустившие ее к потреблению.

5. Методика органолептической оценки пищи

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

5.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнило-стный, кормовой, болотный, илестый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

5.4. 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. Органолептическая оценка первых блюд

6.1. 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.

6.2. 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).

6.3 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.

6.4. 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.

6.5. 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.

6.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересо-лом и др.

7. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

7.3. 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.

7.4. 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.

7.5. 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 несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

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

7.7. 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. Критерии оценки качества блюд

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

«Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

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

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

«Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

8.2. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в бракеражный журнал установленной формы. Оформляются подписями, лиц, осуществивших проверку продукции.

8.3. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимания на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

8.4. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная членом бракеражной комиссии, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, который доводится до директора школы, руководителя организации – организатора питания.

8.5. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

9. Документация бракеражной комиссии

9.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

9.2. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у завпроизводством школьной столовой.

9.3. Ежегодно составляется и утверждается план работы бракеражной комиссии по контролю за организацией и качеством питания в школе.

9.4. Итоги проверок комиссией, оформляются актом. Заседания бракеражной комиссии оформляются протоколами. Акты, протоколы бракеражной комиссии хранятся у ответственного за питание.

**План работы
бракеражной комиссии по контролю за организацией и качеством питания школы**

Мероприятия	Сроки	Ответственный
Проверка двухнедельного меню	сентябрь, декабрь, апрель	Ответственные сотрудники за организацию питания
Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции	ежемесячно	Ответственные сотрудники за организацию питания
Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню	ежедневно	Ответственные сотрудники за организацию питания
Проверка сроков годности, массы порционных блюд, температурных режимов и т.д. (оформляется Актом)	1 раз в 10 дней	Ответственные сотрудники за организацию питания
Организация просветительской работы	ежемесячно	фельдшер, зам. директора по УВР
Анкетирование учащихся и их родителей по питанию	1 раз в месяц	Классные руководители, ответственный по питанию
Контроль за качеством питания	ежедневно	Ответственные сотрудники за организацию питания