

Утверждено
приказом директора
ГБОУ СОШ № 30 г.о. Сызрань
от 31.08.2021 г. №1306

**Положение
о бракеражной комиссии
СП «Детский сад № 2 ГБОУ СОШ № 30 г.о. Сызрань»
(далее – Положение)**

I. Общие положения

1. Настоящее Положение регламентирует деятельность бракеражной комиссии в СП «Детский сад №2 ГБОУ СОШ №30 г.о. Сызрань» (далее – СП) по контролю за обеспечением питанием в случаях и в порядке, которые установлены федеральными законами, законами субъектов Российской Федерации.

2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ (с изменениями и дополнениями) «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20

"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32.

3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим организацию контроля за качеством питания воспитанников в СП.

4. Решения, принятые бракеражной комиссией и не противоречащие законодательству Российской Федерации и уставу ГБОУ СОШ №30 г.о.Сызрань, являются рекомендательными для работников СП. Решения бракеражной комиссии, утвержденные распорядительным актом директора ГБОУ СОШ №30 г.о.Сызрань, являются обязательными для исполнения всеми работниками СП, имеющими отношение к организации питания воспитанников.

II. Цель и задача

1. Целью бракеражной комиссии является обеспечение гарантий прав воспитанников на качественное питание в условиях СП.

2. Для достижения поставленной цели бракеражная комиссия решает следующую задачу: осуществление приёмочного контроля (оценка и принятие решений о пригодности продукции к реализации).

III. Функции бракеражной комиссии

1. Проведение органолептической оценки степени готовности продукта.
2. Контроль выхода блюд в соответствии с массой порций, указанных в меню-раскладке; количества приготовленной пищи.
3. Ведение журналов бракеража готовой кулинарной продукции.

IV. Состав бракеражной комиссии

1. Бракеражная комиссия создается приказом директора ГБОУ СОШ №30 г.о.Сызрань».

2. Бракеражная комиссия состоит из 3–6 членов. В состав комиссии входят:

- руководитель СП (председатель комиссии);
- методист – заместитель председателя комиссии (на время отсутствия председателя комиссии или одного из членов комиссии);
- старшая медицинская сестра;

- повар (по графику сменности);
- кладовщик (на время отсутствия одного из членов комиссии);
- член профсоюзного комитета.

V. Организация деятельности бракеражной комиссии

1. Бракеражу подлежат все блюда, готовые к раздаче, в т. ч. соки и кисло-молочные продукты.
2. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией.
3. Бракеражная комиссия проводит органолептическую оценку готовых блюд (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус блюда) (приложение 1 к настоящему Положению).
4. Выход блюд контролируется путём определения общего объема приготовленной пищи количеству детей и объему разовых порций (приложение 2 к настоящему Положению)
5. Результаты контроля оформляются ежедневно в журнале бракеража готовой пищевой продукции.
6. Результаты контроля регистрируются всеми членами бракеражной комиссии на момент проверки.
7. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
8. В журнале бракеража готовой пищевой продукции указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.
9. Бракеражная комиссия и каждый из её членов несут персональную ответственность за качественное проведение контрольных функций и достоверное отображение их результатов в учётной документации.
10. Бракеражная комиссия имеет право вносить предложения руководителю СП по вопросам организации питания воспитанников.

Положение обсуждено и принято на Совете родителей 31.08.2021 г., протокол № 4

Методика органолептической оценки пищи

Под органолептической оценкой пищи понимается определение таких показателей (внешний вид, вкус, аромат, консистенция блюда), которые дают возможность быстро определить качество пищи.

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи, лучше это проводить при дневном свете. Определяется внешний вид пищи, ее цвет. Затем определяется запах пищи. Этот показатель особенно важен, так как с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения качества пищевых продуктов (особенно мяса, печени, мяса кур, рыбы), связанные с начальными признаками порчи, когда другие установить еще не удастся. Запах определяют при той температуре, при которой употребляется данное блюдо. Для обозначения запахов используют термины: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Указываются также и специфические запахи, подобные каким-либо продуктам.

Консистенция продуктов определяется органами осязания. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, небо, зубы. В процессе пережевывания пищи определяют ее мягкость, жесткость, нежность, маслянистость, клейкость, мучнистость, крупнозернистость, рассыпчатость и т. д.

Вкус пищи, как и запах, устанавливается при характерной для нее температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, соленый.

При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности; из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; естественно, вкусовая проба уже не проводится, если обнаружены внешние признаки разложения продукта (например, неприятный запах), а также в случае подозрения на недоброкачество.

Оценка первых блюд

Первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Например, буровато-коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

При оценке внешнего вида супов, борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение их в процессе варки (не должно быть сильно разваренных овощей, утративших форму нарезки). Целесообразно сравнить набор корнеев и овощей (плотную часть первого блюда) с рецептурой по раскладке.

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 пленок.

При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, не свойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности или пересола. У супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

Оценка вторых блюд

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Соусным блюдам (гуляш, рагу) дается общая оценка.

При внешнем осмотре блюд обращать внимание на характер нарезки кусков мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя, панировки. В изделиях из мяса и рыбы определяют цвет, как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии приготовления блюда. Например, заветренная темная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона, розово-красный цвет на разрезе котлет говорит о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения фарша или мяса для котлет.

Важным показателем является консистенция блюда, дающая представление о степени его готовности и отчасти о соблюдении рецептуры при его изготовлении (например, мажущаяся консистенция изделий из рубленого мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба).

Степень готовности и консистенцию мясопродуктов определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой, которые должны легко входить в толщину готового продукта.

При определении вкуса и запаха обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, она легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного вида, с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная — приятный, слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошиться, сохранять форму нарезки.

Крупяные, мучные или овощные гарниры также проверяют по консистенции. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна отделяются друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, комков, посторонних примесей. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню-раскладке, что позволяет выявить недовложение.

Макаронные 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.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество чистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид и в 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.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные 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, с частичками обгоревшего лука, имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, и ее усвоение.

Критерии оценки качества блюд

В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям – «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» (брак).

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

Оценка «ХОРОШО» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.), который можно исправить.

Оценка «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от технологии приготовления, что привело к изменению вкуса и качества, но которые можно исправить.

Оценка «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» (**брак**) дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим изменения в технологии приготовления (посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия), которые невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

Основание: Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С-112 от 20.02.2002 г.

Инструкция по измерению объёма блюд

Объём первых блюд устанавливается на основании ёмкости кастрюли или котла и числа заказанных порций.

Масса вторых блюд (каши, пудинги и т.д.) определяется путём взвешивания всех порций в общей посуде с вычетом массы тары и учетом числа порций.

Из порционных блюд (котлеты, биточки, мясо птицы и т.д.) взвешиваются 10 порций вместе и выборочно 2-3 порции, устанавливается средняя масса одной порции.

Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать $\pm 3\%$, но масса 10 порций должна соответствовать норме.

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа № 30 имени кавалера ордена Красной Звезды
Ю.В. Гаврилова городского округа Сызрань Самарской области
(ГБОУ СОШ № 30 г.о. Сызрань»)

ПРИКАЗ

от 31.08.2021

№ 1306

г.о. Сызрань

О бракеражной комиссии

В целях соблюдения санитарных норм и правил в области законодательных требований по приготовлению пищи детям, соблюдения технологии приготовления пищи, обеспечения качества готовой продукции и использования сертифицированного ассортимента продуктов питания в СП «Детский сад № 2 ГБОУ СОШ № 30 г.о. Сызрань»,
П Р И К А З Ы В А Ю :

1. Создать бракеражную комиссию на 2021 – 2022 учебный год в составе:
 - руководитель СП (председатель комиссии);
 - методист – заместитель председателя комиссии (на время отсутствия председателя комиссии или одно из членов комиссии);
 - старшая медицинская сестра;
 - повар (по графику сменности);
 - кладовщик (на время отсутствия одного из членов комиссии);
 - член профсоюзного комитета.
2. Утвердить Положение о бракеражной комиссии сроком на три года (приложение № 1).
3. Утвердить план работы комиссии на 2021 – 2022 учебный год на срок до 31 августа 2022 года (приложение № 2).
4. Членам бракеражной комиссии ежедневно заносить в журнал бракеража готовой пищевой продукции результаты органолептической оценки приготовленной пищи и ставить личную подпись при определении оценки приготовления пищи воспитанникам.
6. Ответственность за исполнение приказа возложить на руководителя структурного подразделения Жукову Л.А.

Директор ГБОУ СОШ № 30 г.о. Сызрань

Л.И.Тюкова

Руководитель структурного подразделения

Л.А.Жукова

ПЛАН
работы бракеражной комиссии СП «Детский сад № 2 ГБОУ СОШ № 30 г.о. Сызрань»
на 2021 – 2022 учебный год

№ п/п	Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
1.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
2.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Председатель комиссии, старшая медсестра
3.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1 – 2 раза в неделю	Члены комиссии
4.	Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии кладовщика
5.	Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
6.	Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
7.	Разъяснительная работа с воспитателями, помощниками воспитателей	1 раз в квартал	Председатель комиссии, старшая медсестра