

УТВЕРЖДАЮ:
директор
МОУ «Гимназия «Авиатор»»

_____ О.В. Иванова
приказ № 34 от 14.01.2022 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии муниципального
общеобразовательного учреждения
«Гимназия «Авиатор»»

Рассмотрено на заседании
педагогического совета
протокол № 5 от 14.01.2022 г.

г. Саратов

1. Общие положения

1.1. В целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в муниципальном общеобразовательном учреждении «Гимназия «Авиатор» (далее Гимназия) создается бракеражная комиссия.

1.2. Данное положение разработано в соответствии с Федеральным законом №273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 года №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом МОУ «ГИМНАЗИЯ № 34», и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующие деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.3. Настоящее положение о бракеражной комиссии Гимназии определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии, регламентирует ее деятельность, устанавливает права и обязанности и ответственность ее членов.

1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», сборниками рецептов, технологическими картами, Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 года №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях», данным Положением.

1.5. Основные задачи бракеражной комиссии:

- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;

- контроль за качеством доставляемых продуктов;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в столовой Гимназии;
- предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;
- организация полноценного питания обучающихся, расширение ассортимента перечня блюд.

1.6. Бракеражная комиссия периодически отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре.

1.7. Администрация ОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

2. Управление и структура бракеражной комиссии

2.1. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора Гимназии на начало учебного года. Срок полномочий комиссии – 1 год.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из не менее трех человек. В состав бракеражной комиссии могут входить:

- представитель администрации Гимназии;
- ответственный за организацию питания;
- медицинский работник;
- заведующий производством на пищеблоке;
- социальный педагог;
- член профсоюзного комитета Гимназии;
- представитель родительской общественности Гимназии.

2.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом Гимназии.

2.4 Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

2.5. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор Гимназии.

2.6. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами бракеражной комиссии, работниками столовой и другими лицами, директор гимназии принимает решение с учетом мнения всех сторон или создает временную комиссию для решения спорных вопросов.

3. Права и обязанности бракеражной комиссии

3.1. Осуществлять контроль за работой столовой ОУ.

3.2. В любое время проверять санитарное состояние пищеблока.

3.3. Контролировать наличие маркировки на посуде, столах, разделочных досках, используемых продуктах;

3.4. Контролировать выход готовой продукции.

- 3.5. Контролировать наличие суточной пробы.
- 3.6. Проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам.
- 3.7. Проверять качество поступающей продукции.
- 3.8. Контролировать разнообразие блюд и соблюдение двухнедельного меню.
- 3.9. Проверять соблюдение условий и правил хранения продуктов питания, сроков реализации.
- 3.10. Проводить бракераж готовой продукции, который проводится органолептическим методом.
- 3.11. Отчитываться о своей работе на заседаниях различных совещательных органов и комиссий.
- 3.12. Вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

4. Процедура проведения бракеража

4.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой гимназии, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимают непосредственно из ёмкостей, в которых пища готовится.

4.2. 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 внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

4.3. Оценка «Проба снята. Выдача разрешена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

4.4. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (приложение 1).

4.5. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню - раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие нештучные изделия - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

4.6. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и заверен печатью. Хранится бракеражный журнал у заведующего производством.

4.7. За качество пищи несут ответственность: директор ОУ, заведующий производством и повара, изготавливающие продукцию.

4.8. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

5. Порядок внесения изменений в положение и прекращения его действия

5.1. Положение вступает в силу со дня утверждения директором Гимназии и действует до его отмены.

5.2. В настоящее Положение коллегиальными органами МОУ «ГИМНАЗИЯ №34» могут вноситься изменения и дополнения, вызванные изменением законодательства и появлением новых нормативно-правовых документов.

5.3. Измененная редакция Положения вступает в силу после утверждения ее директором Гимназии.

5.4. Настоящее Положение прекращает свое действие при реорганизации или ликвидации образовательного учреждения.

Приложение 1 к положению о бракеражной
комиссии муниципального общеобразовательного
учреждения «Гимназия «Авиатор»

1. Методика органолептической оценки пищи

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

1.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

1.4. 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.

2. Органолептическая оценка первых блюд

2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

2.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

2.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

2.4. При проверке пюреобразных 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.

2.5. 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.

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

3. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

3.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

3.4. Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

3.5. 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.

3.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, 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, ее усвоение.

3.7. 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. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее 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 крошащейся сохраняющей форму нарезки.

4. Критерии оценки качества блюд

4.1. «Отлично» блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

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

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

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