


МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШКОЛА № 133 ГОРОДА ДОНЕЦКА»

РАССМОТРЕНО:
на заседании педагогического совета
Муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения
«Школа № 133 города Донецка»
от 24.08.2023 (Протокол № 11)

УТВЕРЖДЕНО:
Директор
Муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения
«Школа № 133 города Донецка»
И.Н. Лашкевич
Приказ от 28.08.2023 № 235



СОГЛАСОВАНО:
Председатель профсоюзного комитета
Муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения
«Школа № 133 города Донецка»
И.В. Михачева
31.08.2023

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии

1. Общие положения

- 1.1. Данное положение о бракеражной комиссии разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями на 29 декабря 2022 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, а также Уставом общеобразовательной организации и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих общеобразовательную деятельность.
- 1.2. Задачи комиссии:
 - контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
 - контроль качества приготовления блюд;
 - контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований во время приготовления и раздачи пищи.
- 1.3. Бракеражная комиссия и сроки ее полномочий утверждаются приказом директора учреждения на начало учебного года. Срок полномочий комиссии-1 год.
- 1.4. В состав комиссии входит не менее 3-х человек. В состав могут входить:
 - представитель администрации (директор или его заместитель-председатель комиссии);
 - медицинский работник;
 - кладовщик;
 - педагогические работники;
 - повара;
 - член профсоюзного комитета школы;
 - представитель родительской общественности организации.
- 1.5. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом МБОУ «Школа № 133 г. Донецка».

2. Функции бракеражной комиссии

- 2.1. Бракеражная комиссия образовательной организации:
 - осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
 - следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
 - периодически присутствует при раздаче готовой пищи, проверяет выход блюд;
 - проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
 - проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
 - осуществляет контроль за работой столовой;
 - проверяет санитарное состояние пищеблока;
 - контролирует наличие маркировки на посуде;
 - контролирует выход готовой продукции;
 - контролирует наличие суточных проб;
 - проверяет соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
 - проверяет качество поступающей продукции;

- контролирует разнообразие блюд и соблюдение циклического меню;
 - проверяет соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
 - проводит бракераж готовой продукции;
 - предотвращает пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания.
- 2.2. При грубых нарушениях технологии приготовления или обнаружении некачественной продукции председатель комиссии незамедлительно докладывает директору о выявленных нарушениях.
- 2.3. По результатам своей контрольной деятельности комиссия отчитывается на административных совещаниях, педсоветах, заседаниях родительского комитета. Результаты оформляются в виде отчета, справки, акта обследования. Итоговый материал должен содержать констатацию фактов, выводы и, по необходимости, предложения.
- 2.4. Контроль проводится в виде плановых проверок согласно утвержденному плану производственного контроля школы, который обеспечивает периодичность и исключает нерациональное дублирование в организации проверок.

3. Оценка организации питания

- 3.1. Оценка качества блюд и кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям – «отлично», «соответствует», «качественно» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией, «хорошо», «удовлетворительно» - блюдо требует доработки, «неудовлетворительно» (брак) - изменение в технологии приготовления блюда, невозможно исправить. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- 3.2. Результаты проверки выхода блюд, их качества, а также замечания и нарушения, установленные комиссией, отражаются в бракеражном журнале.

4. Методика органолептической оценки пищи

- 4.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 4.2. 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.
- 4.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 4.4. 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.

5. Органолептическая оценка первых блюд

- 5.1. 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.

- 5.2. 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).
- 5.3. 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.
- 5.4. При проверке пюре образных 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.
- 5.5. 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.
- 5.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

6. Органолептическая оценка вторых блюд

- 6.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётя общая.
- 6.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 6.3. 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.
- 6.4. Макаaronные изделия, если они сварены правильно, должны не склеиваться, свисать с ребра вилки или сохранять форму после жарки. Должны быть мягкие и легко отделяемые.
- 6.5. 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. При подозрении на несоответствие рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.
- 6.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корниья, 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.
- 6.7. 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.

7. Ответственность

- 7.1. Ежедневный контроль:
- Ежедневно за 30 мин до начала раздачи пищи осуществляет снятие бракеражной пробы, предварительно ознакомившись с основным и ежедневным меню.
 - Проводит оценку органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д).
 - Следит за соблюдением технологии приготовления пищи.
 - Контролирует полноту вложения продуктов при приготовлении.
 - Контролирует соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
 - Контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока.
 - Проверяет наличие контрольного блюда и суточных проб.
- 7.2. Ежемесячный контроль:
- Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
 - Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
 - Контроль соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
 - Контроль качества обработки и мытья посуды.
 - Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания обучающихся.
 - Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
 - Проверка правил хранения продуктов.
- 7.3. Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы пищеблока школы.
- 7.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

8. Делопроизводство

- 8.1. Учреждение имеет следующие журналы:
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
 - журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
 - журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - журнал учета генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, холодильного оборудования;
 - журнал бракеража поступающего продовольственного сырья;
 - журнал учета посещаемости детей.
- 8.2. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения.
- 8.3. Журнал бракеража готовой продукции хранится на пищеблоке.
- 8.4. Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья хранится на складе и заполняется по мере поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов.

В данном документе прошито и пронумеровано

5 (12.9.2015) листов

Директор

И.Н. Лапкевич

