

Рассмотрено и принято
на заседании
Педагогического совета
МКОУ Чирикеевской ОШ,
протокол № 2 от 30.12. 2015

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МКОУ
Чирикеевской ОШ
_____С.Г.Ярославский
приказ № 72/10_____
от 30.12.2015

Положение о бракеражной комиссии

I. Общее положение

1.1. Положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 августа 2013 г. № 1015 г. «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 г. № 189 г. Москва "Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», Уставом МКОУ Чирикеевской ОШ и определяет порядок создания, полномочия, права и ответственность комиссии по контролю за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи и выполнением санитарно-гигиенических требований при приготовлении пищи в МКОУ Чирикеевской ОШ (далее – Школа).

1.2. Бракеражная комиссия создается в целях усиления контроля за качеством питания учащихся и работников Школы, оформляется приказом директора Школы на начало учебного года.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется санитарными нормами для общеобразовательных школ, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами по приготовлению пищи.

1.4. Основными задачами деятельности бракеражной комиссии являются:

- предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль над соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены в помещениях пищеблока и школьной столовой;
- обеспечение школьной столовой продуктами питания с соответствующими сертификатами качества;
- расширение ассортимента блюд, организация полноценного питания учащихся и работников Школы.

1.5. Изменения и дополнения в Положение вносятся Общим собранием трудового коллектива Школы, рассматриваются и утверждаются приказом директора Школы.

2. Порядок создания и состав бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия назначается приказом директора Школы на учебный год для обеспечения постоянного контроля за работой школьной столовой.

2.2. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, родительской общественности, медицинский работник, заведующий производством.

Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее трёх человек.

2.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники Школы, приглашенные специалисты и родители (законные представители) учащихся.

2.4. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

2.5. Директор Школы при установлении доплат к должностным окладам работников либо при распределении стимулирующих надбавок вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

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

3. Содержание работы бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия ежедневно осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии блюд. При проведении бракеража руководствуется требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

3.2. Выдача готовой пищи проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - в учреждение санитарно-эпидемиологической службы для проведения лабораторных исследований.

3.3. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле.

3.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал рекомендованного образца (приложение к СанПиН 2.4.5.2409-08).

3.5. В бракеражном журнале указываются:

- дата и час приготовления блюда;
- время снятия бракеража;
- наименование блюда, кулинарного изделия;
- результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия;
- разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия;
- подписи членов бракеражной комиссии;
- примечание (при необходимости).

3.6. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у заведующего производством.

3.7. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращается внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица,

проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность члены бракеражной комиссии, заведующий производством и повара, приготовившие продукцию.

3.8. Критерии оценки блюд устанавливаются следующие:

- **«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.

3.9. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

3.10. Оценка **"удовлетворительно"** и **"неудовлетворительно"**, данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

3.11. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

3.12 Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив каждой выставленной оценки под записью «к раздаче не допускается»

3.13. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.

3.14. Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок.

4. Права и обязанности бракеражной комиссии

4.1. Полномочия бракеражной комиссии:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания и готовой продукции в Школу;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;
- следит ежедневно за правильностью составления меню раскладок;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

- контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- присутствует при закладке продуктов в котел, проверяет выход блюд;
- проверяет соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи;
- проверяет соответствие объемов приготовленной пищи объемам разовых порций и количеству учащихся;
- контролирует разнообразие и соблюдение десятидневного циклического меню;
- контролирует наличие суточных проб;
- в случае выявления каких-либо нарушений и замечаний приостанавливает выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по их устранению;
- вносит на рассмотрение директора Школы и коллегиальных органов управления Школой предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания;
- требует от администрации Школы содействия в деятельности бракеражной комиссии и принятия мер к устранению нарушений и замечаний, выявленных членами комиссии;
- присутствует по приглашению на педагогических советах, совещаниях при директоре, родительских собраниях, на городских конференциях по организации работы по питанию и др.;
- помогает администрации Школы в проведении мероприятий по улучшению организации школьного питания.

4.2. Методика органолептической оценки пищи

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

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

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

4.2.4. 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.

4.3. Органолептическая оценка первых блюд

4.3.1. 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.

4.3.2. 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).

4.3.3. 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.

4.3.4. 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.

4.3.5. 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.

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

4.4. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

4.4.3. 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.

4.4.4. 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 запекания.

4.4.5. 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.

4.4.6. 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.

4.4.7. 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 запеченная – приятный слегка заметный привкус свежего масла. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

5. Руководство деятельностью бракеражной комиссии

5.1. Общий контроль и непосредственное руководство деятельностью бракеражной комиссии осуществляет директор Школы.

5.2. В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется санитарно-гигиеническими требованиями и нормами рационального питания, настоящим Положением, планом работы на учебный год.

5.3. Члены бракеражной комиссии ежеквартально отчитываются о результатах деятельности на заседаниях коллегиальных органов управления Школой, по итогам учебного года предоставляют аналитический отчет директору Школы о своей деятельности.
