



ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа № 11» г. Уссурийска
Уссурийского городского округа

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 11» г. Уссурийска (далее – бракеражная комиссия) создается и действует в соответствии с Уставом муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 11» г. Уссурийска (далее – МБОУ «СОШ № 11»), а также разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года «Об образовании в Российской Федерации с изменениями от 02 июля 2021 года, санитарноэпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждёнными Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 21 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарных правил СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02 января 2000 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в ред. Федерального закона от 01 марта 2020 года № 47-ФЗ, а также другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность в рамках контроля за качеством питания в школе, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии со своими полномочиями, указанными в п. 3.2 Настоящего

положения.

Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража необходимо руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

1.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. В журнале должна быть отражена вся информация, указанная в Приложении № 4 СП 2.3/2.4.3590-20

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора на начало учебного года. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В ее состав могут входить: заведующий производством (технолог), ответственный за организацию питания, педагог, медицинский работник (при наличии).

3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся и работников школы.

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

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские помещения для хранения продуктов питания, а также на условия хранения продуктов;
- ежедневно следит за соблюдением меню;
- контролирует чистоту посуды, оборудования и помещений;
- осуществляет выборочный контроль сроков реализации продуктов и качества приготовления пищи, который проводится органолептическим методом;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками школьной столовой;
- проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4. Оценка организации питания

4.1. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы

и записи в журнале бракеража готовой продукции 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.

4.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.3. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством школы и работниками пищеблока.

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, ее цвет.

5.2. 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.

5.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее 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 берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

6.2. 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).

6.3. 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.

6.4. При проверке пюре-образных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых 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, 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.

6.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом 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) дается 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 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 не-до-вложение.

7.4. Макаaronные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться 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 ее 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. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

8. Критерии оценки качества блюд

8.1. «Отлично» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

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

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

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

9. Заключительные положения

9.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, утверждается приказом директора школы.

9.2. Настоящее Положение принимается на неопределенный срок.

9.3. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.