



Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №2



УТВЕРЖДАЮ
Директор MAOU SOSh № 2
Е.Л. Чумак
сентября 2023 г.

ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии Муниципального автономного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 2 (далее соответственно - Положение, Комиссия) разработано на основе действующих санитарных норм и правил, действующего законодательства Российской Федерации и определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности указанной Комиссии.

1.2. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из работников Муниципального автономного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 2 (далее – образовательное учреждение).

1.3. Решения, принятые Комиссией в рамках, имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками образовательного учреждения, либо если в таких решениях прямо указаны работники образовательного учреждения, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

1.4. Деятельность Комиссии основывается на принципах:

- а) обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания;
- б) уважения прав и защиты законных интересов обучающихся;
- в) соблюдения санитарного законодательства Российской Федерации;
- г) выполнения противоэпидемиологических требований.

1.5. Бракеражная комиссия осуществляет ежедневный контроль за правильной организацией питания, качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи, в рамках обеспечения безопасности пищевых продуктов, основанных на принципах ХАССП, а также в целях соблюдения санитарно-эпидемиологических правил и норм при приготовлении пищи, предусмотренных СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2. Основные цели и задачи Комиссии

2.1. Комиссия утверждается приказом директора образовательного учреждения в составе председателя и членов комиссии:

2.2. Задачи создания и деятельности Комиссии:

2.2.1. Выборочная проверка качества поступающего сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд.

2.2.2. Сплошной контроль по мере готовности, но до отпуска качества, состава, веса, объема всех приготовленных блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов.

2.2.3. Оценка проверяемой продукции с вынесением решений о ее соответствии установленным нормам и требованиям или о ее неготовности, или о ее несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением (при уничтожении составляется соответствующий акт).

2.3. Возложение на Комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

3. Состав Комиссии

3.1. Председатель Комиссии - заместитель директора образовательного учреждения.

3.2. Члены комиссии:

- представитель образовательного учреждения;
- шеф-повар;
- медицинский работник (по согласованию).

4. Деятельность Комиссии

4.1. Комиссия проверяет качество готовой пищи (внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция), а также степень готовности приготовленных блюд непосредственно в горячем цехе (в местах ее выдачи).

4.2. Бракеражу подлежит весь ассортимент блюд, продуктов, кулинарных и кондитерских изделий, включенных в меню. При этом качество готовой пищи проверяется в каждом котле (емкости) по мере готовности до начала отпуска каждой приготовленной партии.

4.3. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки. Ложка, используемая для взятия готовой пищи, после каждого блюда должна ополаскиваться горячей водой.

4.4. Сахар, масло коровье и другие продукты, используемые в натуральном виде, опробованию не подлежат.

4.5. Члены Комиссии в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденном зале и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

4.6. Результаты бракеража регистрируются в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции».

«Журнал бракеража готовой пищевой продукции» должен быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью образовательного учреждения. Хранится журналы у заведующего столовой.

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

5. Оценка качества питания

5.1. Методика органолептической оценки пищи.

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

5.1.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфические запахи обозначаются следующим образом: селедочный, чесночный, мятный, ванильный и т.д.

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

5.1.4. При снятии пробы необходимо выполнять следующие правила предосторожности: из сырых продуктов 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.

5.2. Органолептическая оценка первых блюд.

5.2.1. 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.

5.2.2. 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).

5.2.3. 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 пленок.

5.2.4. 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.

5.2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличие 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.

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

5.3. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

5.3.3. 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.

5.3.4. Макароны 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.

5.3.5. 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.

5.3.6. 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 и, следовательно, её усвоение.

5.3.7. 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 её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная — приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

5.4. Критерии оценки качества блюд.

«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 привели к изменениям, которые невозможно исправить. К раздаче такое блюдо не допускается, требуется его замена.

6. Права и обязанности Комиссии

6.1. Комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции. Добросовестность, компетентность, разумность членов Комиссии предполагаются.

6.2. Все работники пищеблока обязаны оказывать Комиссии или отдельным ее членам всемерное содействие в реализации их функций.

6.3. Требовать от администрации образовательного учреждения содействовать в деятельности Комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных членами Комиссии.

7. Срок действия Положения

7.1. Положение, а также вносимые в него изменения и дополнения утверждаются директором образовательного учреждения и вступают в силу с момента их утверждения. Срок действия настоящего Положения бессрочный.