



Утверждено:
И.о. директора
МКОУ СОШ №18
Т.А. Черноусова
30.08.2024

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
Муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Средняя
общеобразовательная школа №18»
(с изменениями)

1. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ

1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в МКОУ СОШ №18» определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и функционирование бракеражной комиссии.
2. Бракеражная комиссия создается в соответствии с «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норма СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», приказом комитета образования администрации Шпаковского муниципального округа Ставропольского края от 27.08.2021 №569-ОД «Об организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций Шпаковского муниципального округа в 2021-2022 учебном году» иными нормативно-правовыми актами и методическими рекомендациями, регулирующими вопрос организации питания обучающихся общеобразовательных организаций и действует в целях осуществления контроля за правильной организацией питания, качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи, а также за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

2. Образование и состав бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается на основании приказа директора школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы на начало учебного года. Срок полномочий комиссии составляет 1 год. Состав комиссии не менее трех человек. В состав комиссии могут входить:

- Представитель комиссии- ответственный за организацию питания, назначенный приказом директора школы;
- Представитель администрации школы,
- Заведующий столовой;
- Медицинский работник (в случае его отсутствия представитель администрации школы)
- При необходимости в состав бракеражной комиссии приказом директора школы могут включаться специалисты и эксперты, в том числе и не являющиеся сотрудниками школы. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом школы. Члены комиссии работают на добровольной основе.

3. Основные задачи

3.1 Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется в соответствии с действующим законодательством РФ, СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, настоящим положением и другими документами школы.

3.2 Проверке качества подлежат все сырые продукты, которые поступают на предприятие (проверяются целостность упаковки, сроки хранения и реализации продуктов, условия хранения) и готовые блюда, предназначенные для реализации в столовой образовательного учреждения.

- 3.3 Бракеражная комиссия проверяет все готовые блюда до их подачи на стол;
- 3.4 Членам бракеражной комиссии необходимо стабильно контролировать абсолютно все этапы приготовления блюд, условия хранения продуктов и т. п.
- 3.5 После проведения бракеража выводы комиссии о качестве блюд и товаров фиксируются в специальном бракеражном журнале, а члены комиссии подтверждают принятое решение своими подписями. В журнале оценивается пригодность не всего меню, а каждого блюда отдельно.
- 3.6 Хранится данная документация либо у медицинского работника, либо у Заведующей столовой.
- 3.7 Все члены комиссии несут персональную ответственность за обеспечение качественным питанием учащихся МКОУ «СОШ №18»

4. Бракеражная комиссия проверяет

1. Условия хранения и срок годности сырых продуктов;
2. Правильность закладки продуктов во время приготовления пищи;
3. Наличие контрольного блюда;
4. Фактический выход одной порции каждого блюда;
5. Наличие суточной пробы;
6. Наличие меню, правильность его оформления, его соответствие готовой пище (документ должен быть обязательно подписан директором и заведующим столовой; обязательно указание даты и количества питающихся; напротив названия блюда нужно указать выход продуктов);
7. Санитарное состояние пищеблока

Чтобы определить выход жидких блюд, нужно показатель емкости котла поделить на количество порций. Чтобы определить выход порционных блюд нужно взвесить 5 порций и установить среднее значение блюда

5. Критерии оценки готовых блюд.

- 5.1. Визуальная оценка с определением цвета и привлекательности блюда;
- 5.2. Запах – иногда для неудовлетворительной оценки хватает только этой характеристики; вкус; цвет;
- 5.3. Вид на разрезе для блюд с начинкой и котлет; прозрачность кофейных напитков и чая; консистенция; окраска корки;
- 5.4. Все без исключения члены бракеражной комиссии должны быть ознакомлены с методикой органолептической оценки блюд.

6. Методика органолептической оценки пищи

Органолептическая оценка – определение качества продукции при помощи органов чувств (зрение, вкус, обоняние, осязание)

- 6.1. Прежде всего необходимо оценить пищу визуально, ведь внешний вид и цвет пищи могут сразу свидетельствовать о ее качестве;
- 6.2. Обращают внимание на запах блюда;
- 6.3. Дегустация пищи. Пищу не дегустируют, если сразу выявлены признаки непригодности! В первую очередь оцениваются блюда без ярко выраженного запаха и вкуса. Блюда с разной технологией приготовления имеют разную методику органолептической оценки.

7. Органолептическая оценка показателей и качества блюд:

- 7.1. Мясо и рыбу осматривают и проверяют, чтобы куски были порезаны вдоль волокон и имели соответствующую рецепту форму;
- 7.2. в блюдах с гарниром проверяются вкусовые качества каждого составляющего отдельно, а блюда с соусом, к примеру, овощное рагу, в совокупности;

7.3. проверяя котлеты, необходимо обратить внимание и на внешний вид блюда. Если котлета размазывается по тарелке, значит хлеба добавлено слишком много. Красноватый цвет котлет свидетельствует о том, что фарш не прожарили или он был протухшим;

7.4. блюда из рыбы должны быть сочными, плотными и не иметь посторонних запахов. Вареная рыба – иметь приятный привкус пряностей, жаренная – пропитана маслом;

7.5. в кашах не должно быть комков и посторонних примесей, зерна без труда отделяться друг от друга. Лучше всего это проверить, размазав кашу тонким слоем по тарелке; при проверке качества каш существует проблема недовложения сухого вещества, т.е. вес порции соответствует стандарту, но воды больше, чем крупы. Чтобы определить этот брак, образец блюда необходимо сравнить с рецептом;

7.6. макароны должны легко перемешиваться и не склеиваться;

7.7. соусы подлежат проверке не только на вкус, но и на консистенцию жидкости, как суп – пюре. А если в соусе есть твердые частицы, определяют качество их нарезки;

8. Факторы, влияющие на органолептическую оценку:

1. Температура воздуха пищеблока (оптимальная – 20 градусов, при повышении температуры снижается чувствительность к восприятию горького и кислого, при понижении температуры – соленого);

2. температура поверхности языка (рецепторы вкуса снижают порог чувствительности при понижении температуры ниже 0 градусов и повышении свыше 45);

3. освещение пищеблока (освещение должно быть естественным, чтобы исключить изменение натурального цвета пищи;

4. наличие посторонних запахов (посторонних запахов быть не должно, т. к. это может повлиять на правильную оценку качества продуктов).

9. Критерии оценки качества блюд

Оценка качества продукции осуществляется по пятибальной системе по каждому из показателей – внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция.

Органолептическая проверка на каждое блюдо отдельно по соответствующим правилам, в бракеражный журнал заносятся оценки каждого блюда согласно установленным критериям оценивания.

- «отлично» — высшую оценку получают блюда, которые приготовлены строго по определенной рецептуре без отклонений от правил и вкусовых качеств;

- «хорошо» — технология блюд имеет незначительные нарушения, которые абсолютно не изменили привычный вкус блюда;

- «удовлетворительно» — такая оценка у блюд, рецепт которых нарушен, вкус изменен, но блюдо пригодно к употреблению;

- «неудовлетворительно» — блюдо непригодно к пище, является браком и списывается.

- Расчет оценки качества продукции : общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.

- Все эти оценки определяются по органолептическим показателям и заносятся в бракеражный журнал.

Блюда с оценкой «неудовлетворительно» ни в коем случае не поступают в реализацию детям. В этом случае председатель бракеражной комиссии составляет акт, о котором обязательно докладывают директору школы. Также с этим актом знакомят работника, по вине которого допущена ошибка. Некачественную продукцию списывают, также составляя соответствующий акт. В бракеражном журнале отмечаются оценки органолептической проверки каждого блюда отдельно, а не всего меню в целом. Работу бракеражной комиссии контролирует непосредственно директор школы. Воспитанники и ученики могут получить готовую продукцию только после бракеража все готовой продукции, производимой на пищеблоках МКОУ «СОШ №18».