



«УТВЕРЖДАЮ»
И. о. директора МБОУ
«СОШ №1 г. Анадыря»
Бойцова **О. А. Бойцова**
«26» августа 2020 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №1 города Анадыря»

1 Общие положения

- 1.1 Настоящее Положение о бракеражной комиссии МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №1 города Анадыря» (далее соответственно - "Положение", "Комиссия" и "Школа") 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 Школы и привлекаемых специалистов.
- 1.3 Решения, принятые Комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками Школы, а также теми работниками, которым решения адресованы для исполнения.
- 1.4 Деятельность Комиссии основывается на принципах:
 - обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания;
 - уважения прав и защиты законных интересов работников Школы, а также обучающихся; строгого соблюдения законодательства Российской Федерации.

2 Основные цели и задачи комиссии

- 2.1 Комиссия создана с целью осуществления постоянного контроля качества готовой пищи и соблюдения технологии приготовления.
- 2.2 Задачи создания и деятельности Комиссии:
- 2.3 Выборочная проверка качества поступающих сырья, продуктов, готовых блюд.
- 2.4 Сплошной контроль по мере готовности, но до отпуска обучающимся, качества, состава, веса, объема всех приготовленных блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов.
- 2.5 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).
- 2.6 Выявление ответственных и виновных работников в допущении брака.
- 2.7 Возложение на Комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

3 Состав комиссии

- 3.1 Комиссия утверждается приказом руководителя Школы в составе Председателя и членов:
- 3.2 Председатель Комиссии - ответственный за организацию питания, назначенный руководителем Школы.
- 3.3 Руководитель (или назначенный работник) организации, осуществляющей организацию питания.
- 3.4 Медицинский работник.
- 3.5 По мере необходимости в состав Комиссии приказом руководителя Школы могут включаться специалисты и эксперты, в том числе и не являющиеся работниками Школы.
- 3.6 Председатель Комиссии является ее полноправным членом. При этом в случае равенства голосов при голосовании в Комиссии голос Председателя является решающим.

4 Деятельность комиссии

- 4.1 Члены Комиссии в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.
- 4.2 Комиссия осуществляет контроль за соответствием технических требований, предъявляемых к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок, наличие документов, удостоверяющих их качество и безопасность.
- 4.3 По результатам проверки каждый член Комиссии может приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением Комиссия принимает большинством голосов.
- 4.4 Решение Комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.
- 4.5 Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее трех ее членов.

5 Права и обязанности комиссии

- 5.1 Комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции.
- 5.2 Все работники Школы обязаны оказывать Комиссии или отдельным ее членам содействие в реализации их функций.
- 5.3 По устному или письменному запросу Комиссии или отдельных ее членов работники Школы обязаны представлять затребованные документы, давать пояснения, письменные объяснения, предъявлять продукты, технологические емкости, посуду, обеспечивать доступ в указанные Комиссией помещения и места.
- 5.4 На заседания Комиссии по вопросам расследования причин брака обязательно приглашаются лица, имеющие отношение к технологическим процессам или связанные с их нарушением.
- 5.5 Неявка лиц, приглашенных на заседание Комиссии, не является основанием для переноса

заседания или отказа в рассмотрении вопроса, если Комиссией не будет принято иное решение.

5.6 Члены Комиссии обязаны осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде (халате, комбинезоне, головном уборе, обуви и т.п.).

5.7 За нарушение настоящего Положения работники Школы и члены Комиссии несут персональную ответственность.

6 Порядок проведения бракеража

- Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоках МБОУ «СОШ №1 г. Анадьрь», подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
- Выдача (отпуск) обучающимся готовой пищи из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. разрешается только после снятия проб. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки. Ложка, используемая для взятия проб готовой пищи, после каждого блюда должна ополаскиваться горячей водой.
- Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит представитель бракеражной комиссии согласно графика, в случае его отсутствия – иное лицо из состава бракеражной комиссии, назначенное председателем бракеражной комиссии.
- Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.
- Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью. Храниться бракеражный журнал у заведующего производством, в случае его отсутствия – у
- За качество пищи несут санитарную ответственность повар, медицинская сестра и представитель бракеражной комиссии, осуществившее проверку качества продукции и допустившее ее к реализации и потреблению обучающимися.

6.1 Методика органолептической оценки пищи

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

6.1.2 Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гниlostный, кормовой, болотный, илостый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

6.1.3 Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

6.1.4 При снятии пробы необходимо выполнять 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.

6.2 Органолептическая оценка первых блюд

6.2.1 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.

- 6.2.2 При оценке внешнего вида супов и тушеных овощей 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).
- 6.2.3 - 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.
- 6.2.4 При проверке пюреобразных 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.
- 6.2.5 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.
- 6.2.6 Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.
- 6.3 **Органолептическая оценка вторых блюд**
- 6.3.1 В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
- 6.3.2 Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 6.3.3 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.
- 6.3.4 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.
- 6.3.5 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.
- 6.3.6 Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные 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.
- 6.3.7 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 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.

6.4 Критерии оценки качества блюд

- 6.4.1 Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).
- 6.4.2 Оценка «отлично» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.
- 6.4.3 Оценка «хорошо» – незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и др.).
- 6.4.4 Оценка «удовлетворительно» – изменения в технологии приготовления привели в изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.
- 6.4.5 Оценка «неудовлетворительно» (брак) – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда дается изделиям, имеющие следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.
- 6.4.6 Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями, лиц, осуществивших проверку продукции.
- 6.4.7 Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале 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.
- 6.4.8 Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная членом бракеражной комиссии, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт.
- 6.4.9 Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.
- 6.4.10 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 - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.