

ПРИНЯТО

На Педагогическом совете

Протокол № 1 от 31.08.2023г.



УТВЕРЖДЕНО

Директор МБОУ «СОШ № 23»

Н.Н.Труфанова

Приказ от 30.08.2023 г. № 161

**ПОЛОЖЕНИЕ О
БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
МБОУ «СОШ № 23»**

Общие положения.

1. Данное Положение о бракеражной комиссии в школе разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации с изменениями от 2 июля 2021 года, санитарноэпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3./2.4.359020 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, а также Уставом общеобразовательной организации и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.
2. Настоящее положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в школе определяет цель, задачи и

функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (далее комиссия), регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

3. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции - комиссия общественного контроля организации, осуществляющей образовательную деятельность, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.
4. Комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 3.1/2.4.3598-20, СП 2.2.3670-20, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.
5. Бракерская 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 педагогического состава;
 - Представитель администрации школы;
 - Старший повар столовой.
 - Медицинская работник образовательного учреждения.
 - Представитель родительской общности общеобразовательной организации.Комиссия работает в тесном контакте с администрацией. Члены комиссии работают на добровольной основе.
6. 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;
7. Бракерская комиссия проверяет все готовые блюда за 30 минут до их подачи на стол;
8. Членам бракерской комиссии необходимо стабильно контролировать абсолютно все этапы приготовления блюд, условия хранения продуктов и т.п.;
9. После проведения бракеража выводы комиссии о качестве блюд и товаров фиксируются в специальном бракерском журнале, а члены комиссии

подтверждают принятое решение своими подписями. В журнале оценивается пригодность не всего меню, а каждого блюда отдельно.

10. Хранится данная документация либо у медицинского работника, либо у зав. производством;

11. Все члены комиссии несут персональную ответственность за обеспечение качественным питанием учащихся, воспитанников МБОУ «СОШ№23»

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 производством индивидуального предпринимателя.; обязательно указание даты и количества питающихся; напротив названия блюда нужно указать выход продуктов), соответствие 10 -ти дневного и фактического меню;
7. Санитарное состояние пищеблока;
8. Соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
9. Наличием документов подтверждающих качество, безопасность, срок хранения, завозимых пищевых продуктов, декларации о соответствии, документов ветеринарно-санитарной экспертизы;
10. Обеспеченностью пищеблока разрешенными к применению в детских ОО моющими и дезинфицирующими средствами;
11. Включением в рацион питания обучающихся продуктов, обогащенных микронутриентами или витаминами;
12. Организацией и проведением производственного контроля с проведением лабораторных и инструментальных исследований с целью определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белки, жиры, углеводы, калорийность);
13. Контроль соблюдения работниками пищеблока антиковидных мероприятий, наличие медицинских книжек, своевременным прохождением периодических и предварительных осмотров, санминимума, аттестации;

14. Ведением журнала здоровья, витаминизации блюд, журнала скоропортящихся продуктов, журнал учета режима работы холодильного оборудования;

Основная задача бракеражной комиссии – контроль качества приготовления блюд.

Критерии оценки готовых блюд.

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

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

Методика органолептической оценки пищи

1. Прежде всего необходимо оценить пищу визуально, ведь внешний вид и цвет пищи могут сразу свидетельствовать о ее качестве;
2. Обращают внимание на запах блюда;
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.

Органолептическая оценка первых блюд:

1. жидкое блюдо необходимо хорошо перемешать, после чего небольшое количество вылить в тарелку;
2. заправку первого блюда распределяют по краю тарелки и определяют, соответствуют ли ингредиенты составу блюда;

3. по внешнему виду определяют насколько качественно обработаны овощи, перебраны и вымыты крупы;
4. бульоны нужно дополнительно проверить на прозрачность. Если бульон слишком мутный, а на поверхности вместо жирных пленок видны капельки жира, это свидетельствует о том, что продукты были несвежие;
5. дегустация супа происходит при температуре около 75 градусов, поскольку вкусовые качества слишком горячих блюд очень сложно определить правильно;
6. Если предполагается добавление соуса или сметаны в первое блюдо, то его пробуют без добавок.
- 7.

Органолептическая оценка вторых блюд:

1. мясо и рыбу осматривают и проверяют, чтобы куски были порезаны вдоль волокон и имели соответствующую рецепту форму;
2. в блюдах с гарниром проверяются вкусовые качества каждого составляющего отдельно, а блюда с соусом, к примеру, овощное рагу, в совокупности;
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;
4. блюда из рыбы должны быть сочными, плотными и не иметь посторонних запахов. Вареная рыба – иметь приятный привкус пряностей, жаренная – пропитана маслом;
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;
6. макароны должны легко перемешиваться и не склеиваться;
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;

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). **Критерии оценки качества блюд**

После органолептической проверки каждого блюда 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, установленного образца;
- В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.
- Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью учреждения.

- Журнал хранится на пищеблоке.

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 МБОУ «СОШ №23».

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в количестве не менее пяти человек.

Председатель комиссии – Индерева Татьяна Александровна, директор школы.

Члены комиссии:

Григорьев Елена Юрьевна, санитарный работник;

Григорьев Елена Николаевна, фельдшер;

Гуськова Наталья Юрьевна, зав. школьной столовой;

Ильин С.А., учитель начальных классов.

2. Утвердить Положение о бракеражной комиссии МБОУ «СОШ №23».

3. Заместителю директора по воспитательной работе организовать с 01.03.2013 года работу бракеражной комиссии.

4. Рассмотреть Положение о бракеражной комиссии МБОУ «СОШ №23».

5. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя директора.

Директор МБОУ «СОШ №23»

И.С. Труханова