

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 7» г. Сыктывкара
(МАОУ «СОШ № 7»)

Принято
Педагогическим советом
протокол № 4
от «04» 02 2022г.

Согласовано:
Советом родителей:
«04» 02 2022г.
протокол № 4

Утверждено
Директор МАОУ «СОШ № 7»

Приказ МАОУ «СОШ № 7»
№ 30
«31» 01 2022г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее соответственно - Положение, Комиссия) разработано в соответствии с постановлением администрации МО ГО «Сыктывкар» от 25.05.2016 № 5/1439 «Об утверждении Положения об организации питания в муниципальных общеобразовательных организациях МО ГО «Сыктывкар» и определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельность указанной Комиссии.

1.2. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из работников общеобразовательной организации, организации-оператора питания, медицинского работника и привлекаемых специалистов управления образования.

1.3. Деятельность Комиссии основывается на принципах:

- а) обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания;
- б) уважения прав и защиты законных интересов потребителей;
- в) строгого соблюдения законодательства Российской Федерации.

1.4. Срок действия полномочий Комиссии – бессрочно.

2. Основные цели и задачи

2.1. Комиссия создана с целью осуществления бракеража качества выпускаемой продукции при организации горячего питания в муниципальных общеобразовательных организациях.

2.2. Задача создания и деятельности Комиссии - оценка качества проверяемой продукции с вынесением решений о ее

соответствии/несоответствии установленным нормам и требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в МАОУ «СОШ № 7».

2.3. Возложение на Комиссию иных поручений, не соответствующих целям и задачам деятельности Комиссии, не допускается.

3. Состав комиссии

3.1. Количественный и персональный состав Комиссии определяется приказом МАОУ «СОШ № 7».

3.2. Комиссия формируется в составе председателя и четырех членов Комиссии.

3.3. В состав Комиссии включаются:

- руководитель (заместитель руководителя) общеобразовательной организации, который является Председателем Комиссии;
- заведующая столовой,
- сотрудник школы, ответственный за организацию питания в школе,
- медицинский работник (по согласованию),
- представитель управления образования (по согласованию).

Председатель Комиссии является ее полноправным членом.

В случае равенства голосов при голосовании в Комиссии голос председателя является решающим.

3.4. Для достижения целей и решения задач, определенных Положением, председатель Комиссии осуществляет следующие функции:

- а) организует и руководит деятельностью Комиссии;
- б) при необходимости обеспечивает членов Комиссии стерильной одеждой, средствами индивидуальной защиты;
- в) организует делопроизводство, связанное с деятельностью Комиссии.

4. Деятельность комиссии

4.1. Комиссия осуществляет бракераж блюд и готовых кулинарных изделий до отпуска (выдачи) потребителям из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки.

4.2. Комиссия дает оценку органолептическим показателям блюд, готовых кулинарных изделий в соответствии с методикой органолептической оценки (Приложение №1) к Положению.

4.3. Результаты бракеража незамедлительно регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (форма журнала представлена в Приложении №2) к Положению.

В случае ведения журнала в бумажном формате - он должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью МАОУ «СОШ № 7».

В случае использования электронной формы документа заведующий столовой ежедневно до начала проведения бракеража распечатывает лист бракеража для внесения в него записей и подписания членами Комиссии. В конце дня лист бракеража подшивается в журнал бракеража готовой пищевой продукции с обязательной нумерацией. Не оговоренные членами Комиссии исправления не допускаются. В случае внесения изменений в журнал бракеража

готовой пищевой продукции такие изменения заверяются подписями членов Комиссии.

Хранится журнал бракеража готовой пищевой продукции у заведующего столовой.

4.4. Выдача (отпуск) потребителям готовой пищи согласуется только после проведения бракеража членами Комиссии с соответствующими записями в журнале.

4.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.6. При нарушении технологии приготовления пищи Комиссия может предложить направить изделие на доработку или провести замену блюда.

4.7. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и других нештучных блюд одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида блюд, взятых при отпуске потребителям.

4.8. По результатам бракеража Комиссия вправе приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта, предварительно согласовав приостановку с руководителем МАОУ «СОШ № 7» и организацией-оператором питания.

4.9. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее трех ее членов.

4.10. Комиссия осуществляет свою деятельность на безвозмездной основе.

5. Права и обязанности комиссии

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

5.2. Записи в журнале бракеража готовой пищевой продукции оформляются за подписями Председателя и не менее двух членов Комиссии. Заключение, предложения (при необходимости) Комиссии оформляются письменно и подписываются Председателем и членами Комиссии.

5.3. При регулярном выявлении кулинарных недостатков (более 3-х раз в месяц) по ходатайству Комиссии МАОУ «СОШ № 7» обязана направить информацию в адрес организации-оператора питания для принятия соответствующих мер, а также в адрес Совета при администрации МО ГО «Сыктывкар» по оказанию содействия в организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций и контролю за его качеством на территории МО ГО «Сыктывкар» для рассмотрения на очередном заседании Совета.

Методика органолептической оценки пищи

1. Основные положения

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

1.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

1.4. 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.

2. Органолептическая оценка первых блюд

2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

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).

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 плёнок.

2.4. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, 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.

2.5. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

3. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

3.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков.

3.4. Макаaronные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

3.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет.

3.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат, 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, её усвоение.

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. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная — приятный, слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму при нарезке.

4. Критерии оценки качества блюд

4.1. Критерии оценки блюд устанавливаются следующие:

«допущено к реализации»

- блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

- может иметь незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;

«не допущено к реализации»

- изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

4.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями членов Комиссии.

