

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА – ИНТЕРНАТ № 1 «КАЗАЧЬЯ»**

352930 Краснодарский край, г. Армавир, ул. Новороссийская, 102,

т. 7-81-22, факс – 7-81-23, shcolanat@mail.ru

ПРИНЯТО

решением педагогического Совета
МБОУООШИ № 1 «КАЗАЧЬЯ»
протокол № 1 от 29.08.2020 г.



УТВЕРЖДАЮ»

директор МБОУООШИ № 1 «КАЗАЧЬЯ»

А.В. Орлов

«31» августа 2020 года

Приказ от 31.08.2020 г. № 01.20 – 134
на основании решения педагогического Совета
протокол от 29.08.2020 г. № 1

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

1. Общие положения.

1.1. Положение о бракеражной комиссии МБОУООШИ № 1 «КАЗАЧЬЯ» (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; СанПиН 2.4.2.2821-10; сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, Уставом МБОУООШИ № 1 «КАЗАЧЬЯ» (далее – Школа).

1.2. Положение принимается педагогическим советом Школы, имеющим право вносить в него изменения и дополнения, и утверждается приказом директора Школы.

1.3. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в Школе.

1.4. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии непосредственно из емкостей, в которых пища готовится. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», только затем разрешается выдача готовой пищи.

1.5. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность и др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (приложение 1). За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, повар. Ответственность за ведение журнала бракеража готовой продукции несёт ответственный за организацию питания в школе.

2. Основные понятия и термины Положения.

2.1. Бракераж – это процесс принятия решения о соответствии внешнего вида и вкусовых качеств продукции путём снятия пробы.

2.2. Бракеражная комиссия - уполномоченная группа участников образовательного процесса Школы в составе не менее трёх человек: председатель комиссии - ответственный за организацию питания, члены комиссии - педагогические работники, представители родительской общественности (по решению общешкольного родительского собрания), работник пищеблока, медицинский работник - по согласованию.

2.3. Бракеражный журнал - журнал, в котором отмечаются все проверенные блюда и каждому из них ставится оценка.

2.4. Ненадлежащее состояние - продукция ненадлежащего качества и/или внешнего вида.

2.5. Списание продукции - утилизация продукции в случае выявления её несоответствия предъявляемым требованиям. По каждому факту списания продукции составляется акт (приложение), в котором в обязательном порядке ставятся подписи директора Школы и ответственного за питание в школе. С актом под подпись знакомят повара, допустившего брак в работе.

3. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

3.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора Школы по согласованию с педагогическим советом школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы.

3.2. Бракеражная комиссия состоит из 6 членов. В состав комиссии входят: ответственный по питанию, заместитель директора по воспитательной работе, медицинский работник, заведующая производством, другие работники школы.

4. Полномочия комиссии.

4.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся.

4.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока, в том числе:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- проверяет на пригодность складские помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

- ежедневно следит за правильностью составления меню;

- контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;

- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям учащихся в основных пищевых веществах;

- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

- осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи;

- проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;

- определяет фактический выход одной порции каждого блюда;

- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4.3. При проведении проверок пищеблока бракеражная комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

5. Права бракеражной комиссии.

5.1. Проводить в любое время проверку санитарного состояния пищеблока.

5.2. Контролировать наличие маркировки на поступаемых продуктах;

5.3. Проверять выход продукции.

5.4. Контролировать наличие суточной пробы.

5.5. Проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам.

5.6. Проверять качество поступающей продукции.

5.7. Контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню.

5.8. Проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;

5.9. Вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

5.10. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в месяц отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблоков на совещаниях при директоре.

6. Оценка организации питания.

6.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

6.3. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством Школы и работникам пищеблоков.

7. Документация бракеражной комиссии.

7.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции», а также в протоколы проверок бракеражной комиссии.

7.2. Хранится бракеражный журнал у заведующего столовой. Протоколы проверок бракеражной комиссии хранятся у председателя бракеражной комиссии.

7.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью Школы.

7.4. В случае брака/порчи продуктов и готовой продукции, составляется акт о списании, заполняемый членами бракеражной комиссии (приложение 2).

8. Заключительные положения.

8.1. Настоящее Положение является бессрочным.

8.2. Дополнения и изменения в данное положение вносятся решением заседания педагогического совета Школы.

8.3. При изменении нормативно – правовой основы составления Положения, переименования Школы и пр., составляется новое Положение, при этом старое утрачивает силу.

1. Методика органолептической оценки пищи.

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

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

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

2.2. При оценке внешнего вида супов и борщей 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).

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.

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.

2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не 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.

2.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом 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) дается 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 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.

3.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться 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. 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.

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, а следовательно ее 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. 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.

Основание: Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

4. Критерии оценки качества блюд.

4.1. «Отлично» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

4.2. «Хорошо» – незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

4.3. «Удовлетворительно» – изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

4.4. «Не удовлетворительно» – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал бракеража готовой продукции установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии ежедневно.

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов комиссии	Примечание
1	2	3	4	5	6	7

5. Условия реализации готовой продукции.

5.1 Выдача готовой пищи детям осуществляется только после снятия пробы членами бракеражной комиссии. Пробу снимают за 15-20 минут до раздачи готовой пищи.

5.2. В бракеражном журнале дается оценка каждого блюда членами комиссии и отметка о разрешении на выдачу. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается. При нарушении технологии приготовления и в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

СПРАВКА.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С, холодные супы, напитки - не выше 14 °С.

Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4±2°C не более 30 минут.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4 + 2 0 С. Хранение заправленных салатов не допускается.

Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

Приложение 2
К Положению о бракеражной комиссии
МБОУООШИ № 1 «КАЗАЧЬЯ»

АКТ

списания продукции

1. Сегодня ____ 20__ года в ____ ч. ____ мин. нами - членами бракеражной комиссии в составе:

_____	_____
<i>Должность</i>	<i>Ф.И.О.</i>
_____	_____
<i>Должность</i>	<i>Ф.И.О.</i>
_____	_____
<i>Должность</i>	<i>Ф.И.О.</i>

списана продукция (по причине брака/порчи/бракеража) в следующем ассортименте:

№	Наименование продукции	Кол-во изделий	Розничная цена за единицу	Ф.И.О. и должность ответственного лица	Место обнаружения брака
1					
2					

2. На основании «Правил внутреннего распорядка» удержать с

_____	_____
<i>Должность</i>	<i>Ф.И.О.</i>

за причинение ущерба сумму в размере (_____) руб. ____ коп.

Сумма прописью

и не оплачивать __ рабочих часов.

3. Бракованная продукция передана виновному сотруднику, утилизирована

Ненужное зачеркнуть

Подписи:

_____	_____
<i>Подпись</i>	<i>Ф.И.О.</i>
_____	_____
<i>Подпись</i>	<i>Ф.И.О.</i>
_____	_____
<i>Подпись</i>	<i>Ф.И.О.</i>

С актом ознакомлен(а):

_____	_____
<i>Подпись</i>	<i>Ф.И.О.</i>

_____ 20__ года