

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
"Волгоградская школа-интернат "Созвездие"
(ГБОУ "Созвездие")

ПРИНЯТО
на Совете Образовательной организации
протокол от «11» января 2021г. № 1

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ «Созвездие»

Кобзева Т.Г.
«11» января 2021г.

П О Л О Ж Е Н И Е
о бракеражной комиссии ГБОУ «Созвездие»

1. Общие положения

1.1. Данное Положение о бракеражной комиссии разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации», Методическими рекомендациями 2.4.0179-20.2.4 Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.2.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», а также другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии, регламентирует ее деятельность, обязанности и ответственность ее членов.

1.2. Бракеражная комиссия (далее – комиссия) создана в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, доброкачественностью готовой продукции.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации общественного питания населения», СП 2.4.2.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», сборником рецептов, технологическими картами, данным Положением.

1.4. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора образовательной организации на начало учебного года. Срок полномочий комиссии - 1 год.

1.5. В состав комиссии входят:

Председатель комиссии:	начальник медицинской части
Медицинские работники:	медицинская сестра

(Согласно графику работы)

2. Функции бракеражной комиссии.

2.1. К функциям бракеражной комиссии относят:

- предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;
- организация полноценного питания обучающихся;

- проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
 - проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
 - контроль над процессом приема пищи обучающимися;
 - проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;
 - проведение органолептической оценки готовой пищи.
- 2.2. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 2.3. Бракеражная комиссия работает в соответствии с примерным планом работы (Приложение № 2).

3. Оценка организации питания

- 3.1. Бракеражная комиссия ежедневно осуществляет снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с меню. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее трех ее членов.
- 3.2. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 3.3. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.
- 3.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью образовательной организации: хранится у медицинской сестры.
- 3.5. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).
- 3.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.
- 3.7. 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.
- 3.8. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.
- 3.9. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.
- 3.10. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода). Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник

с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

3.11. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. Выдача готовой пищи производится 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.

3.12. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания обучающихся, заносятся в бракеражный журнал.

3.13. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел директору общеобразовательной организации на административное совещание. Результаты работы бракеражной комиссии оформляются в форме протоколов или доклада о состоянии дел по организации питания в школе. Итоговый материал должен содержать констатацию фактов, выводы и, при необходимости, предложения.

3.14. Администрация школы обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

4. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- производить контрольное взвешивание готовых блюд;
- контролировать целевое использование готовой продукции;
- контролировать качество оказываемых услуг, в том числе вкусовое качество блюд, технологию их приготовления, качество используемых продуктов (товаров, полуфабрикатов, сырья), срок их реализации, условия хранения

4.2. Бракеражная комиссия обязана:

- проводить органолептическую оценку готовой пищи;
- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся;
- осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде (халате, комбинезоне, головном уборе, обуви и т.п.);
- проводить просветительскую работу с педагогами и родителями обучающихся.

4.3. Бракеражная комиссия несет ответственность: за выполнение закрепленных за ней полномочий; за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ; за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой пищевой продукции, в журнале контроля над закладкой основных продуктов, в актах на списание невостребованных порций.

5. Делопроизводство

5.1 Журнал бракеража готовой пищевой продукции должен быть пронумерован, прошнурован и скреплены печатью организации.

5.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование готового блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки качества готовых блюд, разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия результаты взвешивания порционных блюд. 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, жесткость, сочность др.

5.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. (Приложение № 1).

5.4. За качество пищи несут ответственность члены бракеражной комиссии, заведующий производством (по согласованию).

5.5. Журнал бракеража готовой продукции хранится у медицинской сестры.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в школе является локальным нормативным актом, принимается на Совете образовательной организации, утверждается и вводится в действие приказом директора организации, осуществляющей образовательную деятельность.

6.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

6.3. Положение о бракеражной комиссии в образовательной организации принимается на неопределенный срок.

6.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

РАЗРАБОТАЛ:

Начальник медицинской части

Григоров В.М.

СОГЛАСОВАНО:

Юрисконсульт

Наумов Г.В.

Заместитель директора по воспитательной работе

Тельнова Л.А.

Приложение № 1 к Положению о бракеражной комиссии

Методика органолептической оценки пищи

Органолептическую оценку (внешний вид, вкус, цвет запах, выход блюда, температуру подачи) начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

Запах определяется при затаённом дыхании, до пробы и при глотании пищи после прожигания. 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.

Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре. Пищу задерживают во рту, перекатывая языком и равномерно распределяя ее в полости рта.

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.

Характеристика органолептических свойств основных групп блюд (изделий):

Холодные блюда. В салатах и овощных закусках консистенция овощей характеризует степень их свежести, с которой связаны пищевая и биологическая ценность. Важны также цвет и внешний вид овощей, свидетельствующие о правильности хранения и технологической обработки. Измененный цвет овощей (с бурым оттенком) указывает на то, что измельченные овощи долго хранились открытыми на воздухе. По консистенции свежие сырые овощи должны быть упругими и сочными.

Супы. Основным показателем является вкус, определяемый концентрацией вкусовых веществ, которая достигается при использовании установленного количества основных продуктов, пряностей и приправ. В заправочных супах, в состав которых входит мучная пассировка, жидкая часть должна быть нерасслоившейся, слегка сгущенной, без комков заварившейся муки. В прозрачных супах основное значение имеют цвет бульона, его прозрачность и консистенция гарниров, продукты которых должны быть мягкими, но сохранившими форму.

Блюда из овощей. В блюдах вареные овощи должны иметь характерный для данного вида, лишь слегка измененный тепловой обработкой. Нарезка овощей независимо от формы должна быть равномерной, консистенция - мягкой, сочной.

Блюда (изделия) из круп. Рассыпчатые каши должны иметь набухшие, мягкие, но сохранившие форму и упругость, отделяющиеся зерна крупы. У вязкой каши зерна крупы должны быть полностью набухшими, хорошо разварившимися, слипающимися. В горячем виде такая каша держится на тарелке горкой, не расплываясь. Цвет и вкус каш соответствуют данному виду крупы. Изделия из круп (котлеты, биточки, запеканки) должны сохранять требуемую форму, иметь мягкую, сочную консистенцию, запах, свойственный входящим в их состав продуктам.

Блюда из мяса. Важным показателем качества блюд из мяса наряду со вкусом и запахом, влияющими на другие свойства, в общей оценке является консистенция. По этому

показателю мясо (куском) должно быть мягким, легко раскусывающимся, сочным. Консистенция изделий из рубленого мяса должна быть эластичной, рыхлой, сочной. Мажущаяся консистенция указывает на использование свежего хлеба или завышенного его количества.

Блюда из рыбы. Определяющие показатели рыбных блюд - вкус, запах и консистенция. Консистенция рыбы должна быть мягкой, сочной, но некрошливой. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного вида, с ярко выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная рыба - приятный, со слегка заметным привкусом свежего жира, на котором она жарилась.

Блюда из птицы. Одним из ведущих показателей является консистенция - она должна быть мягкой и сочной, обеспечивающей легкое отделение мяса от костей. Очень важно соблюдение правил порционирования тушек. Вкус мяса должен соответствовать виду птицы и установленному способу тепловой обработки.

Соусы. Качество соусов определяется цветом, концентрацией бульона и содержанием наполнителей. Кроме того, соусы должны иметь гладкую, нерасслоившуюся, умеренно густую консистенцию. В соусах с наполнителем важны правильное равномерное измельчение продуктов и соблюдение их соотношения с основной частью соуса.

Сладкие блюда. Основные органолептические показатели определяются видом блюда: кисели, желе должны иметь желеобразную однородную гладкую консистенцию; компоты - концентрацию сиропа, соотношение фруктов и жидкой части, установленные рецептурой.

Напитки. Качество чая, какао определяется ощущением степени концентрации, аромата и вкуса.

Мучные изделия. Консистенция мучных блюд из различных видов теста должна быть следующей: дрожжевого - эластичная, с хорошо развитой равномерной пористостью; песочного - мелкопористая, без закала, хрупкая, но не рассыпающаяся; блинного - рыхлая, эластичная

Объем первых блюд устанавливается на основании емкости кастрюли или котла и количества заказанных порций.

Масса вторых блюд определяется путем взвешивания всего количества порций в общей посуде с вычетом массы тары и учетом количества порций.

Из порционных блюд взвешиваются 10 порций вместе и выборочно 2 - 3 порции, устанавливается средняя масса одной порции.

Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать (+ -) 3%, но масса 10 порций должна соответствовать норме.

Для лиц, оценивающих продукцию, необходимо знание свойств блюд (изделий), чтобы квалифицированно дать соответствующую оценку блюду по органолептическим показателям.

Пять баллов дается блюду (изделию), которое приготовлено полностью в соответствии с рецептурой и технологией производства и по органолептическим показателям отвечает продукту высокого качества.

Для оценки блюда (изделия) по органолептическим показателям в 4 балла допускаются незначительные отклонения от установленных требований в зависимости от вида блюда (изделия).

Оценка блюда (изделия) в 3 балла указывает на более серьезные нарушения технологии приготовления блюда (изделия), но, допускающие его реализацию без переработки.

Если при органолептической оценке блюда (изделия) хотя бы один из показателей оценивается в 2 балла, то дальнейшей оценке изделие не подлежит, так как бракуется и снимается с реализации.

При необходимости продукция направляется на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию.

Записи в бракеражном журнале заверяются подписями членов бракеражной комиссии.
Ответственность за ведение бракеражного журнала несет председатель бракеражной комиссии.
Журнал ведется по форме в соответствии с СанПиН.

Приложение № 2
к Положению о бракеражной комиссии

Примерный план работы бракеражной комиссии:

Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Отслеживание составления меню	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов, наличия сопроводительной документации	1 раз в месяц	Члены комиссии, в присутствии кладовщика
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1-2 раза в неделю	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Члены комиссии