

АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА СМОЛЕНСКА
муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа №19 имени Героя России Панова» города Смоленска
(МБОУ «СШ № 19 им. Героя России Панова»)

«РАССМОТРЕНО»

на педсовете

Протокол № 1 от

« 31 » 08 2023 г

«СОГЛАСОВАНО»

с советом школы

Протокол № 1 от

« 31 » 08 2023 г

«УТВЕРЖДЕНО»

директор МБОУ «СШ №19 им. Героя России Панова»

/Кушнерёва М. В. /

Приказ № 82-од от «01 » 09 2023 г



Положение
о бракеражной комиссии
в МБОУ «СШ №19 имени Героя
России Панова» г. Смоленска
на 2023-2024 учебный год

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

І. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о бракеражной комиссии в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя школа № 19 имени Героя России Панова» города Смоленска (далее – Школа) разработано в соответствии с Федеральным законом №273 от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, СанПиНом 2.4.5.2409-08, приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. №54 «О мерах по совершенствованию санитарноэпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Федеральным законом №29-ФЗ от 2 января 2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями от 13 июля 2020 г.) а также Уставом школы и другими нормативными правовыми актами РФ.

1.2. Настоящее положение о бракеражной комиссии определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии, регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3. Бракеражная комиссия (далее – Комиссия) - комиссия общественного контроля Школы, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

1.4. Комиссия руководствуется в своей деятельности СанПиН 2.4.5.2409-08, сборниками рецептов, технологическими картами, методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20, данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 года №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных организациях».

1.5. В задачи Комиссии входит:

- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе;
- предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний; □ организация полноценного питания обучающихся.

1.6. Состав Комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы на начало учебного года. Срок полномочий Комиссии – один год.

1.7. Комиссия состоит из не менее трех человек. В состав могут входить:

- медицинский работник;
- работник пищеблока;
- представитель администрации Школы;
- ответственный за организацию питания;

- член профсоюзного комитета Школы;
 - представитель родительской общественности.
- 1.8. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом Школы.
- 1.9. Члены Комиссии работают на добровольной основе.

2. ФУНКЦИИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ.

2.1. К основным функциям Комиссии относят:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- соблюдение правил и условий хранения продуктов питания;
- осуществление контроля сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- проверка на раздаче правильности хранения блюд, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;
- проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, сочности, консистенции и т.д.

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. При выявлении нарушений Комиссия составляет акт за подписью всех членов.

2.4. Комиссия вносит предложения по улучшению питания обучающихся в Школе.

2.5. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, на заседаниях родительского комитета.

3. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ.

3.1. Комиссия ежедневно в полном составе приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с меню. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее двух ее членов.

3.2. Члены Комиссии в любом составе вправе находиться в складских производственных, вспомогательных помещениях, обеденном зале и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

3.3. Комиссия осуществляет контроль за соответствием технических требований, предъявляемых к производственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок, наличие документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

3.4. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.5. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы), затем дегустируют те блюда, запах и вкус которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

3.6. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью учреждения. Хранится у медицинской сестры.

3.7. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность).

3.8. Оценка «Отлично» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по цвету, вкусу, запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

3.8. Оценка «Хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид соответствует требованиям.

3.9. Оценка «Удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (пересолено, недосолено).

3.10. Оценка «Неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму портящиеся блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче и Комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

3.11. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится до начала ее реализации в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии. Выдача готовой продукции производится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их выдачи.

3.12. Комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

3.13. Замечания и предложения, установленные Комиссией в организации питания обучающихся, заносятся в бракеражный журнал.

3.14. По результатам своей контрольной деятельности Комиссия готовит сообщение о состоянии дел директору школы на административное совещание, заседания Педагогического совета, родительского комитета.

4. ПРАВА, ОБЯЗАННОСТИ И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ.

4.1. Комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в Школе;
- контролировать выполнение принятых решений;
- составлять акты на списание невостребованных порций, недоброкачественных продуктов; давать рекомендации, направленные на улучшение питания в Школе.

4.2. Комиссия обязана:

- контролировать организацию работы на пищеблоке;

- проверять условия хранения продуктов;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи;
- осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся;
- осуществлять свои функции в стерильной одежде.

4.3. 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 продукции.

5. ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО.

5.1. Комиссия ведет бракеражный журнал готовой кулинарной продукции. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью организации.

5.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда.

5.3. За качество пищи несут ответственность члены Комиссии, заведующий производством.

5.4. Бракеражный журнал хранится у медсестры или заведующего пищеблоком.

6. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

6.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии является локальным актом, принимается на Педагогическом совете школы и утверждается приказом директора школы.

6.2. Все изменения и дополнения вносимые в настоящее Положение оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством РФ.

6.3. Положение об организации питания обучающихся 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.

IV. Управление и структура

4.2.

V. Документация бракеражной комиссии

5.1. 5.2. 5.3. 5.4.

Приложение

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, 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: селедочный, 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 проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых 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, 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.

2.6. 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. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

3.4. Макароны 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. 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 несоответствии рецептуре – блюдо снимается с реализации.

3.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, 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, 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 её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

3.8. 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 - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю. (ОСНОВАНИЕ:

Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С – 112 от 20.02.02 г.

Приложение к письму Министерства торговли РСФСР от 21 августа 1963 г. № 0848).