

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №1 п. Пангоды»**

Утверждено

Педагогическим советом МОУ «Средняя общеобразовательная школа №1 п. Пангоды» протокол от « 19 » декабря 20 20 г. № 4

Председатель Педагогического совета школы

Тимяшева Е.Р.Тимяшева

Введено в действие с изменениями приказом

МОУ «Средняя общеобразовательная школа №1 п. Пангоды» от « 19 » декабря 20 20 г. № 325

Директор МОУ «Средняя общеобразовательная школа №1 п. Пангоды»

Тимяшева Е.Р.Тимяшева



Положение о бракеражной комиссии

1. Общее положение

1.1. Настоящее положение разработано с целью создания правовой, организационно-методической основы для формирования и организации деятельности бракеражной комиссии МОУ «Средняя общеобразовательная школа №1 п.Пангоды».

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за качеством готовой продукции на пищеблоке.

1.3. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы не позднее 1 сентября. В состав бракеражной комиссии входят не менее 3-х человек, в том числе медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации школы. Члены комиссии из своего состава выбирают председателя, секретаря.

1.4. В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется:

- Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Постановлением Главы Администрации Надымского района от 20.11.2020 №67 «Об утверждении Положения об организации горячим питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории муниципального округа Надымский район Ямало-Ненецкого автономного округа»
- постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. №32 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».
- Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовления и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 8 ноября 2001 года N 31 (с изменениями на 10 июня 2016 года)
- Санитарно-эпидемиологическими правилами СанПиН 2.4.5.2409-08 утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 23.07.2008г. №45 Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 (с изменениями на 25 марта 2019 года) (редакция, действующая с 1 января 2020 года)
- Постановлением губернатора ЯНАО от 26.03.2015г. №237-П « О нормах обеспечения питания, одеждой, обувью и мягким и жёстким инвентарем

обучающихся в государственных образовательных организациях Ямало-Ненецкого автономного округа»;

- Постановлением Главы Администрации Надымского района от 20.11.2020 №67 «Об утверждении Положения об организации горячим питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории муниципального округа Надымский район Ямало-Ненецкого автономного округа»
- Приказами Департамента образования Администрации Надымского района, трудовым и хозяйственным законодательством, правилами и нормами охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты, а также Уставом и локальными актами школы (в том числе правилами внутреннего трудового распорядка, приказами и распоряжениями директора), настоящим Положением.

2. Основные задачи и функции бракеражной комиссии

2.1. Основные задачи бракеражной комиссии:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

2.2. Функции бракеражной комиссии:

- повседневная оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд). Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной пищи;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- своевременное принятие мер по улучшению качества готовой продукции или снятия её с реализации.

3. Методика органолептической оценки пищи

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

3.2. 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.

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

3.4. 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.

4. Органолептическая оценка первых блюд

4.1. 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.

4.2. 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).

4.3. 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.

4.4. 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.

4.5. 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.

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

5. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

5.3. 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.

5.4. 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.

5.5. 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 направляется на анализ в лабораторию.

5.6. 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. У плохо приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

5.7. 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.

6. Критерии оценивания качества блюд

При оценке качества блюд бракеражная комиссия использует следующие критерии оценивания:

«Удовлетворительно» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

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

6.1. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

6.2. Оценка **«удовлетворительно»** и **«неудовлетворительно»**, данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках.

6.3. 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.

6.4. Выдача готовых блюд проводится только после снятия пробы и записи в журнале бракеража готовой кулинарной продукции результатов оценки и разрешения их к выдаче.

6.5. В журнал бракеража готовой кулинарной продукции заносят результаты пробы каждого блюда.

6.6. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится журнал бракеража готовой кулинарной продукции у заведующего столовой.

6.7. Заседания бракеражной комиссии проводятся не реже 1 раза в месяц с обязательным ведением краткой формы протокола.

7. Права бракеражной комиссии

7.1. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия имеет право снять изделия и недопускать их к выдаче до устранения выявленных кулинарных недостатков.

7.2. При неудовлетворительной оценке качества блюд комиссия имеет право ознакомиться с сопроводительной документацией поставляемой продукции, проверить условия хранения полученных продуктов, их реализацию согласно срокам, соблюдение в столовой установленных санитарных правил и нормативов.

7.3. При выявлении нарушений составлять акты, докладные записки, отчеты и предоставлять их директору школы.

8. Взаимоотношения бракеражной комиссии

8.1. Деятельность бракеражной комиссии осуществляется во взаимодействии с администрацией, педагогами школы и работниками школьной столовой.

8.2. Оценки качества блюд, данные бракеражной комиссией, обсуждаются на совещаниях при директоре, на административных планерках, с работниками школьной столовой.