

Утверждаю:
Директор МАНОУ СОШ № 6
им.И.Е.Убийко



Рассмотрено, принято
решением педагогического
совета

Протокол № 2 от 14.11.2022 г.
Секретарь педагогического
совета


А.В.Кирьян

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии МАНОУ СОШ № 6 им.И.Е.Убийко МО
Кореновский район

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ст.37, 41, 25; Федеральным Законом от 01.03.2020 г. № 47-ФЗ о внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; СПП 2.4.3648-20; СанПиН 2.3/2.4.3596-20; МР 1.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций», Устав МАНОУ СОШ № 6 регламентирует содержание и порядок работы бракеражной комиссии по контролю качества питания участников образовательного процесса МАНОУ СОШ № 6 им.И.Е.Убийко МО Кореновский район.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с Наблюдательным советом образовательной организации.

1.3. Руководство образовательной организации обязано обеспечивать деятельность бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

1.4. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при руководителе или на собраниях трудового коллектива.

1.5. Срок действия данного Положения не ограничен.

2. Основные направления деятельности.

2.1. Постоянный контроль за работой школьной столовой (пищеблока), организацией питания, качеством пищевых продуктов, составляющих рацион питания обучающихся.

3. Основные документы, регламентирующие работу бракеражной комиссии.

Требования СанПиН, технологические карты, ГОСТ.

Устав образовательной организации.

Локальные акты образовательной организации (в том числе Правила внутреннего трудового распорядка).

Приказы и распоряжения руководителя образовательной организации.

4. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

4.1. Бракеражная комиссия создается приказом руководителя образовательной организации в начале учебного года. Состав комиссии, сроки полномочий оговариваются в приказе.

4.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3-х (количество членов бракеражной комиссии определяется таким образом, чтобы на момент снятия бракеража пищи в ОО находились данные работники в соответствии с графиком работы).

4.3. В состав бракеражной комиссии входят представитель администрации, медицинский работник, заведующая производством.

привлечь представителей родительской общественности, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний, критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям).

4.4. При назначении комиссии соблюдается принцип ежегодного обновления ее состава.

5. Полномочия комиссии.

5.1. Бракеражная комиссия образовательной организации:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работников и пищеблока;
- периодически присутствует при раздаче готовой пищи, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- осуществляет контроль за работой столовой;
- проверяет санитарное состояние пищеблока;
- контролирует наличие маркировки на посуде;
- контролирует выход готовой продукции;
- контролирует наличие суточных проб;
- проверяет соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверяет качество поступающей продукции;
- контролирует разнообразие блюд и соблюдение циклического меню;
- проверяет соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
- проводит бракераж готовой продукции;
- предотвращает пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания;
- отчитывается о своей работе на заседаниях совещательных органов и комиссий;
- своевременно выполняет рекомендации технолога питания и предписания вышестоящих и контролирующих органов.

6. Методика органолептической оценки пищи.

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

6.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затворах крышки. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, прогорклый, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный.

листый. Специфический запах обозначается: селедочный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

6.3. Вкусе пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

6.4. 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.

7. Органолептическая оценка первых блюд.

7.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется 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 загрязненности.

7.2. 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).

7.3. При органолептической оценке обращают внимание на вязкость супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Низкокачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

7.4. При проверке щореобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, отсутствие непротертых частиц. Суп-щоре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

7.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличие 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.

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

8. Органолептическая оценка вторых блюд.

8.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составляющие должны оцениваться отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается обобщенно.

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

8.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухающие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

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

8.5. 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 заинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, выкладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

8.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корнишоны, лук и чеснок, отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томаты, сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее усвоение.

8.7. 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 привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

9. Критерии оценки качества блюд.

Оценка «отлично» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится к блюдам и кулинарным изделиям при полном соответствии по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» – незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить, ставится к блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (педосолен, не доведен до нужного цвета и др.).

Оценка «удовлетворительно» – изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится к блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют

отклонения от требований кулинарии, но пригодны в употребление в пищу без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» (брак) – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда, дается изделиям, имеющие следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

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

Решения комиссии обязательны к исполнению руководством образовательной организации и работниками пищеблока.