

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Школа № 15 имени Н. А. Хардиной»
городского округа Самара

ПРИНЯТО

на заседании Совета

МБОУ Школы № 15 г.о. Самара

Протокол № 2 от «25» января 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ Школы № 15 г.о. Самара


О.В. Бирина

Приказ от «25» января 2022 г. № 24-од



ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) МБОУ Школы №15 г.о. Самара (далее – Школа) разработано на основании Конституции Российской Федерации, Федеральных законов от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача России от 27 октября 2020 г. № 32), Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения коронавирусной инфекции (COVID - 19); методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020), иных нормативных актов, содержащих ограничения, запреты и обязательства по организации питания обучающихся.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок контроля за организацией и качеством питания обучающихся Школы. В соответствии с Уставом Школы на основе принципов коллегиальности управления образовательной организацией в целях осуществления контроля за организацией питания обучающихся, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи приказом директора Школы создается бракеражная комиссия.

1.3. Назначение бракеражной комиссии – обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой (буфета-раздаточной), за качеством готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН, ГОСТами, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением.

1.5. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой (буфета-раздаточной) на совещаниях при директоре или на собраниях трудового коллектива/ педагогических советах.

1.6. Руководство Школы обязано оказывать содействие деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению замечаний и нарушений, выявленные комиссией.

1.7. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии, При проведении бракеража необходимо

руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

1.8. Срок действия данного Положения – до принятия нового.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора Школы на учебный год. Состав комиссии и сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

2.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее трех.

2.3. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации и / или ответственный за организацию питания, медицинский работник, заведующий производством (или повар). К участию в работе бракеражной комиссии могут привлекаться представители родительской общественности при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям.

3. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия школы:

- 3.1. Осуществляет контроль за работой столовой (буфета-раздаточной);
- 3.2. Проверяет санитарное состояние пищеблока;
- 3.3. Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- 3.4. Контролирует наличие маркировки на посуде;
- 3.5. Контролирует наличие суточных проб;
- 3.6. Ежедневно следит за правильностью составления меню;
- 3.7. Контролирует организацию работы на пищеблоке;
- 3.8. Осуществляет контроль соблюдения условий хранения продуктов питания, сроков их реализации и качества приготовления;
- 3.9. Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- 3.10. Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 3.11. Проводит бракераж готовой продукции;
- 3.12. Предотвращает пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания;

3.13. Отчитывается о своей работе на заседаниях различных совещательных органов и комиссий;

3.14. Своевременно выполняет рекомендации технологов и предписания вышестоящих и контролирующих организаций;

3.15. Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д. (Приложение 1);

3.16. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;

3.17. Организует просветительскую работу с педагогами и родителями (законными представителями) обучающихся.

4. Права бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия имеет право:

4.1. Контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке питания;

4.2. Контролировать разнообразие блюд и соблюдение циклического меню;

4.3. Следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

4.4. Вносить на рассмотрение администрации Школы предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания;

4.5. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5. Содержание и формы работы

5.1. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до раздачи готовой продукции.

5.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабо выраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируются блюда, вкус и запах которых выражен отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в журнал и оформляются подписями членов бракеражной комиссии (не менее трех). Замечания и нарушения, установленные комиссией, заносятся в это же журнал. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал на кухне у заведующего производством (или повара). 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.

5.4. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

5.5. За качество пищи несут ответственность заведующий производством, повар столовой (буфета-раздаточной).

6. Заключительные положения

6.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Администрация Школы при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

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: селёдочный, 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, 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 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. Макаронные 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 и может быть направлено 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. У плохо приготовленного соуса — 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.

4. Критерии оценки качеств блюд

4.1. «Удовлетворительно» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

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

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

4.3. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

4.4. 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.

Критерии качества

Оценка 5 баллов (отличное качество) соответствует блюдам (изделиям) без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

Оценка 4 балла (хорошее качество) соответствует блюдам (изделиям) с незначительными или легкоустраняемыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус (изделия) и т.д.

Оценка 3 балла (удовлетворительное качество) соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание проверки изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т.д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла

Оценка 2 балла (неудовлетворительное качество) соответствует блюдам (изделиям) со значительными дефектами. Наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т.д.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки по записью «К раздаче не допускается». Оценка «неудовлетворительно», данная членами бракеражной комиссии, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, акт доводится до руководства предприятия, осуществляющего организацию горячего питания в школе, и директора школы.

Снижение оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий за обнаруженные дефекты при снятии бракеража готовой продукции. ГОСТ Р 53104-3008

Наименование показателей	Дефекты	Снижение оценки(баллы)
Внешний вид	Несоответствие нарезки одного компонента в блюде	0,5
	Наличие комочков заварившейся муки, крахмала или манной крупы, не протертых частичек в соусе	
	Наличие трещин на поверхности пудингов, шарлоток	
	Наличие пленки на поверхности киселей	
	Первичная обработка компонентов для компотов, бутербродов произведена не полностью	1,0

	Несоответствие набора продуктов рецептуре блюд	
	Наличие слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий	
	Нарушена целостность панировки	
	Наличие взвешенных частичек (мутность) в напитках	
	Значительное отслоение жира в соусе, икре овощной (маринаде)	
	Несоответствие формы блюда	
	Отсутствие блеска масла на поверхности салатов, винегретов	
	Масса плохо взбита	
	Наличие пленки на поверхности соусов	
	Первичная обработка овощей для салатов, винегретов произведена не полностью	2,0
	Вытекание фарша	
	Не держат форму яблоки печеные	
	Несоответствие формы нарезки, подсыхание, или выделение жира на поверхности сыра, колбасы, салатов, винегретов	
	Наличие костей, голов, костных пластинок в супах	3,0
	Вспенивание киселей, кисломолочной продукции, просрочена реализация	
	Чай-заварка (чайная пыль вследствие длительного хранения)	
Цвет	Незначительно отличающийся от характерного	0,5
	Слабоокрашенный или темноокрашенный не свойственный для данного блюда (изделия)	1,0
	Несвойственная окраска изделия, блюд (в том числе на разрезе) или их компонентов	2,0
Запах	Слабовыраженный, мало типичный с заметным преобладанием одного компонента, слабый посторонний	1,5
	Посторонний, неприятный привкус прокисших, подгоревших, несвежих продуктов, прогорклого осалившегося жира	3,0
Консистенция	Мягкая не хрустящая у соленых огурцов или капусты в салатах и винегретах	0,5
	Не сочная в салатах из свежих овощей, в маринадах	1,0
	Сухая в пудингах, запеканках, сырниках, шарлотках	1,5
	Сухая в бутербродах	2,0
	Недоваренные или переваренные компоненты	
	Нарушено соотношение массы плотной и жидкой части (в супах, компотах)	
	Очень жидкая или очень густая (в супах, компотах)	
	Неоднородная в фаршах, киселях, в рубленых изделиях	
	Крошливая: в мясных рубленых и запеченных блюдах и изделиях из творога и овощей	
	Жесткая, сухая в изделиях из мяса и мясопродуктов, птицы и рыбы	
	Липкая, неоднородная в суфле, пудингах, шарлотках	3,0
Вкус	Слабовыраженный	1,0
	Слегка пересоленный	2,0

Расчет оценки качества продукции

При обнаружении дефектов в готовой продукции из оценки «5» вычитаются сниженные баллы. ***В примечании журнала указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.***

Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.



C=RU, O="МБОУ Школа № 15 г.о.Самара
Г.Самара, ул.Куйбышева, д.125",
CN=Бирина О_В_, E=schkola15.r63@mail.ru

2023-10-14 16:07:54