

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии МКОУ «Кетовская средняя общеобразовательная школа
имени контр-адмирала Иванова В.Ф.»

Настоящее Положение о бракеражной комиссии МКОУ «Кетовская средняя общеобразовательная школа имени контр-адмирала Иванова В.Ф.» разработано на основе действующих санитарных норм и правил, действующего законодательства Российской Федерации, в том числе Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности бракеражной комиссии.

I. Общее положение

1.1. Бракеражная комиссия МКОУ «Кетовская средняя общеобразовательная школа имени контр-адмирала Иванова В.Ф.» (далее - бракеражная комиссия) создается и действует в соответствии с уставом школы в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МКОУ «Кетовская средняя общеобразовательная школа имени контр-адмирала Иванова В.Ф.».

1.2. Бракеражная комиссия является постоянно действующим органом, состав которой, в соответствии с Положением, формируется из работников МКОУ «Кетовская средняя общеобразовательная школа имени контр-адмирала Иванова В.Ф.» и привлекаемых специалистов.

1.3. Деятельность бракеражной комиссии основывается на принципах: обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания, строгого соблюдения законодательства Российской Федерации.

1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами школы.

II. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора. Состав комиссии утверждается приказом директора.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из: ответственного за организацию питания в школе, педагогического работника, повара, медицинского работника.

2.3. По мере необходимости в состав бракеражной комиссии директор школы

может включать специалистов и экспертов, в том числе и не являющиеся работниками МКОУ «Кетовская средняя общеобразовательная школа имени контр-адмирала Иванова В.Ф.» (родительский комитет).

2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором школы.

III. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока, в том числе:

- контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре.
- определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- проверяет наличие суточной пробы;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объема приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.2. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поставляемой продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение десятидневного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- вносить на рассмотрение руководства школы и ответственному за питание предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

3.3. Бракеражная комиссия один раз в месяц проводит запланированные проверки пищеблоков, о чем составляется АКТ (Приложение 1).

Оценка организации питания:

- результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний;
- замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания обучающихся, заносятся в бракеражные журналы.

3.4. Решения бракеражной комиссии обязательны к исполнению работниками пищеблока.

3.5. Бракераж блюд, готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов производится до отпуска (выдачи) обучающимся из общих котлов, кастрюль, лотков,

емкостей и т.п. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки.

3.6. Бракеражная комиссия органолептическими методами по утвержденным (Приложение 2) для каждого вида блюд, изделий и полуфабрикатов программам проверяет безопасность, качество, состав приготовленной продукции.

3.7. Результаты контроля немедленно регистрируются в журнале бракеража готовых блюд.

3.8. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью. Хранятся бракеражные журналы на пищеблоке.

3.9. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять изделия с выдачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в лабораторию.

3.14. Если блюдо не доведено до готовности, бракеражная комиссия задерживает его раздачу на время, необходимое для доготовки.

3.15. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 3-5 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд, и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске обучающимся.

3.16. Отсутствие отдельных членов бракеражной комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций бракеражной комиссии достаточно не менее трех ее членов.

3.17. Выдача готовой продукции проводится 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, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

IV. Права и обязанности комиссии

4.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся МКОУ «Кетовская средняя общеобразовательная школа имени контр-адмирала Иванова В.Ф.».

4.2. Члены бракеражной комиссии в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуски, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

4.3. Записи в бракеражных журналах оформляются за подписями не менее трех членов бракеражной комиссии.

4.4. Члены бракеражной комиссии обязаны осуществлять свои функции на пищеблоке в специальной одежде (халате, головном уборе.).

4.5. За нарушение настоящего Положения работники пищеблока и члены бракеражной комиссии несут персональную ответственность.

4.6. Администрация школы обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

Приложение 1 к Положению о
бракеражной комиссии МКОУ
«Кетовская средняя
общеобразовательная школа
имени контр-адмирала Иванова
В.Ф.»

АКТ
проверки пищеблока
МКОУ «Кетовская средняя общеобразовательная школа имени контр-адмирала
Иванова В.Ф.»

Мы, нижеподписавшиеся, бракеражная комиссия в составе:

– ответственный за организацию и качества питания _____

– члены бракеражной комиссии: _____ ;

_____ ;

_____ ;

Провели плановую проверку организации работы пищеблока

от « ____ » _____ 20 ____ г.

Контрольный завес:

Состояние технологического оборудования:

Санитарное состояние пищеблока:

В ходе проверки установлено:

Рекомендовано:

Члены комиссии:

_____/_____/_____
_____/_____/_____

Ответственный за организацию питания _____ / _____ /

Правила бракеража пищи в МКОУ «Кетовская средняя общеобразовательная школа имени контр-адмирала Иванова В.Ф.»

I. Общие положения

1.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке МКОУ «Кетовская средняя общеобразовательная школа имени контр-адмирала Иванова В.Ф.» (далее - школа), подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

1.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной порции.

1.3. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Вес, порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню раскладке.

1.4. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит медицинский работник, в случае его отсутствия - иное лицо из состава бракеражной комиссии, назначенное председателем бракеражной комиссии.

1.5. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

1.6. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал у заведующей столовой.

1.7. За качество пищи несут ответственность: ответственный за организацию горячего питания в школе, члены бракеражной комиссии и повара, изготавливающие продукцию.

II. Методика органолептической оценки пищи

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

2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах определяется: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

2.4. 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.

III. Органолептическая оценка первых блюд

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обратить внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

3.2. 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).

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

3.4. При проверке пюре образных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

3.5. 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.

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

IV. Органолептическая оценка вторых блюд

4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все основные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

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

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

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

4.5. 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 несоответствие рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованный 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 имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.