

Рассмотрено
на педагогическом совете
Протокол №1
от 28.08 2020 г.

Согласовано
с УС школы
протокол № 1
от 26.08.2020г.



**Положение
о бракеражной комиссии
муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа №12»
г.Яровое**

I. Общие положения

1. Настоящее Положение регламентирует деятельность бракеражной комиссии в МБОУ СОШ №12 (далее – Организация).

2. Настоящее Положение разработано в соответствии с пунктом 2 части 1 статьи 41 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.8.2.1.-10, утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 мая 2019 г. № 8.

3. Понятия, используемые в настоящем Положении, означают следующее:

«локальный нормативный акт» – нормативное предписание, принятое на уровне Учреждения и регулирующее его внутреннюю деятельность;

«распорядительный акт» – приказ, изданный руководителем организации, в котором фиксируются решения административных и организационных вопросов деятельности школы;

«блюдо» - пищевой продукт или сочетание продуктов, доведённых до кулинарной готовности, порционированные и оформленные;

«бракераж» – процесс принятия решения о соответствии внешнего вида и вкусовых качеств готовой пищи путём органолептической оценки;

«бракеражная комиссия» – уполномоченная группа работников Учреждения, проводящая оценку и принятие решений о пригодности готовой пищи к реализации;

«органолептическая оценка» – обобщенный результат оценки качества готовой пищи, выполненный с помощью чувств человека;

«порция» – масса или объем блюда, предназначенная для однократного приёма одним воспитанником.

4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим организацию контроля за качеством питания учащихся в школе.

5. Решения, принятые бракеражной комиссией и не противоречащие законодательству Российской Федерации и уставу Учреждения, являются рекомендательными для работников Учреждения. Решения бракеражной комиссии, утверждённые распорядительным актом Учреждения, являются обязательными для исполнения всеми работниками Учреждения, имеющими отношение к организации питания воспитанников.

6. С целью ознакомления родителей (законных представителей) воспитанников с настоящим Положением Организации размещает его на официальном сайте школы в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (<http://skola12.ucoz.ru>).

II. Цель и задача

1. Целью бракеражной комиссии является обеспечение гарантий прав учащихся на качественное питание в условиях школы.

2. Для достижения поставленной цели бракеражная комиссия решает следующую задачу: осуществление приёмочного контроля (оценка и принятие решений о пригодности продукции к реализации).

III. Функции бракеражной комиссии

1. Проведение органолептической оценки степени готовности продукта.

2. Контроль выхода блюд в соответствии с массой порций, указанных в меню-раскладке; количества приготовленной пищи.

3. Ведение журналов бракеража готовой кулинарной продукции.

IV. Состав бракеражной комиссии

1. Численный состав бракеражной комиссии – не менее 3 человек.

2. Состав бракеражной комиссии утверждается распорядительным актом Организации сроком на один учебный год.

3. В состав бракеражной комиссии входит руководитель школы, который является председателем бракеражной комиссии.

4. При отсутствии руководителя в состав бракеражной комиссии входит заместитель руководителя по УВР или ВВР.

V. Организация деятельности бракеражной комиссии

1. Бракеражу подлежат все блюда, готовые к раздаче, в т. ч. соки и кисломолочные продукты.

2. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией.

3. Бракеражная комиссия проводит органолептическую оценку готовых блюд (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус блюда) (приложение 1 к настоящему Положению).

4. Выход блюд контролируется путём определения общего объема приготовленной пищи количеству детей и объему разовых порций (приложение 2 к настоящему Положению)

5. Результаты контроля оформляются ежедневно в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

6. Результаты контроля регистрируются всеми членами бракеражной комиссии на момент проверки.

7. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

8. В журнале бракеража готовой кулинарной продукции указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

9. Бракеражная комиссия и каждый из её членов несут персональную ответственность за качественное проведение контрольных функций и достоверное отображение их результатов в учётной документации.

10. Бракеражная комиссия имеет право вносить предложения руководителю по вопросам организации питания обучающихся.

Методика органолептической оценки пищи

Под органолептической оценкой пищи понимается определение таких показателей (внешний вид, вкус, аромат, консистенция блюда), которые дают возможность быстро определить качество пищи.

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи, лучше это проводить при дневном свете. Определяется внешний вид пищи, ее цвет. Затем определяется запах пищи. Этот показатель особенно важен, так как с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения качества пищевых продуктов (особенно мяса, рыбы), связанные с начальными признаками порчи, когда другие установить еще не удастся. Запах определяют при той температуре, при которой употребляется данное блюдо. Для обозначения запахов используют термины: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Указываются также и специфические запахи, подобные каким-либо продуктам.

Консистенция продуктов определяется органами осязания. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, небо, зубы. В процессе процеживания пищи определяют ее мягкость, жесткость, нежность, маслянистость, клейкость, мучнистость, крупнозернистость, рассыпчатость и т. д.

Вкус пищи, как и запах, устанавливается при характерной для нее температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, соленый.

При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности; из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; естественно, вкусовая проба уже не проводится, если обнаружены внешние признаки разложения продукта (например, неприятный запах), а также в случае подозрения на недоброкачественность.

Оценка блюд

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Соусным блюдам (гуляш, рагу) дается общая оценка.

При внешнем осмотре блюд обращать внимание на характер нарезки кусков мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя, панировки. В изделиях из мяса и рыбы определяют цвет, как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии приготовления блюда. Например, заветренная темная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона, розово-красный цвет на разрезе котлет говорит о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения фарша или мяса для котлет.

Важным показателем является консистенция блюда, дающая представление о степени его готовности и отчасти о соблюдении рецептуры при его изготовлении (например, мажущая консистенция изделий из рубленого мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба).

Степень готовности и консистенцию мясopодуkтов определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой, которые должны легко входить в толщину готового продукта.

При определении вкуса и запаха обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, она легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного 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 крошиться, сохранять форму нарезки.

Крупяные, мучные или овощные гарниры также проверяют по консистенции. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна отделяются друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, комков, посторонних примесей. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню-раскладке, что позволяет выявить недовложение.

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.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество чистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид и в 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.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные 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. Плохо приготовленный соус, с частичками обгоревшего лука, имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, и ее усвоение.

Приложение 2
к Положению о бракеражной комиссии

Инструкция по измерению объёма блюд

Объём первых блюд устанавливается на основании ёмкости кастрюли или котла и числа заказанных порций.

Масса вторых блюд (каши, пудинги и т.д.) определяется путём взвешивания всех порций в общей посуде с вычетом массы тары и учетом числа порций.

Из порционных блюд (котлеты, биточки, мясо птицы и т.д.) взвешиваются 10 порций вместе и выборочно 2-3 порции, устанавливается средняя масса одной порции.

Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать $\pm 3\%$, но масса 10 порций должна соответствовать норме.