

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГИМНАЗИЯ №13»
(МБОУ "Гимназия № 13")

УТВЕРЖДЕНО
приказом № 179/Д от 01.09.2021

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
в МБОУ «Гимназия №13»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о бракеражной комиссии в муниципальной бюджетной общеобразовательной организации (далее – Положение) разработано на основе Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» и определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности бракеражной комиссии.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении (далее - гимназия).

2.2. Задачи бракеражной комиссии:

2.2.1. Проверка качества поступающих в гимназию сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд.

2.2.2. Контроль качества, состава, веса, объема всех приготовленных в гимназии блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов.

2.2.3. Оценка проверяемой продукции с вынесением решений о ее соответствии или несоответствии установленным нормам и требованиям.

2.2.4. Выявление работников, виновных в допущении брака.

3. СОСТАВ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

3.1. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора гимназии на начало учебного года. В состав бракеражной комиссии входят не менее 3-х человек: председатель и члены комиссии (работники администрации гимназии, медицинский работник, работник пищеблока).

3.2. Председатель бракеражной комиссии является ее полномочным членом. При этом в случае равенства голосов при голосовании голос председателя является решающим.

3.3. Для достижения целей и решения задач, определенных Положением, председатель бракеражной комиссии осуществляет следующие функции:

- организует и руководит деятельностью бракеражной комиссии;
- информирует директора гимназии о деятельности бракеражной комиссии;
- организует делопроизводство, связанное с деятельностью бракеражной комиссии.

4. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

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

4.2. Бракераж блюд, готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов производится до отпуска (выдачи) учащимся 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. Ложка, используемая для взятия готовой пищи, после каждого блюда должна ополаскиваться горячей водой.

4.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражных журналах результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

4.4. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы, скреплены подписью директора и печатью гимназии. Бракеражные журналы хранятся у Ингнатовой Н. А., заведующей столовой, члена бракеражной комиссии. В бракеражных журналах отмечаются результаты пробы каждого блюда. За качество пищи несут ответственность члены бракеражной комиссии.

4.5. Результаты контроля немедленно регистрируются в:

- журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнале бракеража готовой кулинарной продукции;

4.6. Полномочия бракеражной комиссии гимназии:

- 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;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного блюда объему разовых порций и количеству учащихся.

5. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

5.1. Бракеражная комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции.

5.2. Все работники гимназии обязаны оказывать бракеражной комиссии или отдельным ее членам всемерное содействие в реализации их функций.

5.3. Бракеражная комиссия вправе затребовать документы, пояснения, письменные объяснения, продукты, технологические емкости, посуду, доступ в указанные бракеражной комиссией помещения и места.

5.4. На заседания бракеражной комиссии по вопросам расследования причин брака обязательно приглашаются лица, имеющие отношение к технологическим процессам или связанные с их нарушением.

5.5. Неявка лиц, приглашенных на заседание бракеражной комиссии, не является основанием для переноса заседания или отказа в рассмотрении вопроса, если бракеражной комиссией не будет принято иное решение.

5.6. Записи в бракеражных журналах оформляются за подписями председателя и не менее двух членов бракеражной комиссии. Заключение, предложения бракеражной комиссии оформляются письменно и подписываются председателем и членами бракеражной комиссии.

5.7. Члены бракеражной комиссии обязаны осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде (халате, комбинезоне, головном уборе, обуви и т.п.).

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, её цвет.

6.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются определениями: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

7.2. 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).

7.3. 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.

7.4. 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.

7.5. 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.

7.6. Не разрешаются к выдаче 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 составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.

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 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.

8.4. 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.

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 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.

8.6. 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.

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. 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.

9. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

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

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

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

9.3. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а

также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

9.4. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять изделия с выдачи (отпуска), направить их на доработку или переработку.

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

9.9. 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 учащимся.

9.10. По результатам проверки каждый член бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу несоответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением бракеражная комиссия принимает большинством голосов.

9.11. Решение бракеражной комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.

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