

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА» Д. ДЕНИСОВКА
«ПОДУВ ТÓДМЛУНЪЯС СЕТАН ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ШКОЛА»
МУНИЦИПАЛЬНОЙ БЮДЖЕТНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ВЕЛÓДАНІН
ДЕНИСОВКА ГРЕЗД**

Согласовано
Советом школы

Принято
на заседании
педагогического совета

Утверждаю
И.о. директора школы
_____ Т.Н. Терентьева
Приказ №435 от 29.11.2022г.

Протокол №1 от 28.11.2022г.

Протокол №5 от 28.11.2022

ПОЛОЖЕНИЕ

О комиссии по бракеражу готовой продукции в МБОУ «ООШ» д.Денисовка

1. Общие положения

- 1.1. Данное Положение о комиссии по бракеражу готовой продукции в МБОУ «ООШ» д. Денисовка (далее – Положение) разработано в соответствии с:
- Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 года «Об образовании в Российской Федерации» (в редакции от 25 июля 2022 года);
 - Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года);
 - Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ 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»;
 - Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №32 от 27 октября 2020 года «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
 - Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
 - Уставом Муниципального бюджетного образовательного учреждения «Основная общеобразовательная школа» д.Денисовка (утверждён решением Управления образования АМО ГО «Усинск» от 24 марта 2021 года №15, с дополнениями от 12 ноября 2021 года №21);
 - Программой производственного контроля с применением принципов ХАССП МБОУ «ООШ» д. Денисовка (утверждённой приказом по школе от 24 апреля 2021 года №160) и других нормативных правовых актов Российской Федерации, регламентирующих деятельность образовательных организаций, осуществляющих образовательную деятельность.
- 1.2. Комиссия по бракеражу готовой продукции (далее – бракеражная комиссия) — комиссия общественного контроля организации, осуществляющей образовательную деятельность, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания обучающихся и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.
- 1.3. Настоящее Положение определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии, регламентирует её деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность её членов.
- 1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20,

СП 3.1/2.4.3598-20, СП 2.2.3670-20, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.5. В задачи бракеражной комиссии входит:

- контроль и качество приготовления блюд;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБОУ «ООШ» д.Денисовка (далее – Школа).

1.6. Состав Комиссии, сроки её полномочий утверждаются приказом директора Школы на начало учебного года. Срок полномочий комиссии - 1 год.

1.7. Комиссия состоит из не менее 3 человек. В состав комиссии могут входить:

- представитель администрации: директор Школы или заместитель директора по учебно – воспитательной работе (председатель комиссии);
- медицинский работник (при наличии);
- кладовщик;
- педагогические сотрудники;
- повара.

1.8. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией Школы.

1.9. Члены комиссии работают на добровольной основе.

1.10. Администрация Школы при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов комиссии.

2. Функции бракеражной комиссии, объекты, предмет и субъекты контроля бракеражной комиссии

2.1. К основным функциям Комиссии в Школе относят:

- проверка соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- проверка соответствия объемов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству детей;
- проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;
- отслеживание за правильностью составления ежедневного меню;
- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- отбор суточной пробы, проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение её цвета, запаха, вкуса, консистенции, жёсткости, сочности и т.д. (Приложение 1);

2.2. Комиссия проверяет:

- рацион питания, сверяя его с основным двухнедельным и ежедневным меню;
- соответствие приготовления блюда технологической карте;

2.3. Объекты, предмет и субъекты контроля Комиссии:

- поточность приготовления продуктов питания;
- соблюдение требований и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» при приготовлении и выдаче готовой продукции;

2.4. Контроль осуществляется в виде выполнения ежедневных функциональных обязанностей бракеражной комиссии.

2.5. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке Школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

2.6. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

2.7. Отбор суточной пробы осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркированные ёмкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники,

оладьи, колбаса, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объёме одной порции). Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведённом в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°С до +6°С.

2.8. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (далее – бракеражный журнал) (образец бракеражного журнала приведён в Приложении 9 к Программе) с указанием причин запрета к выдаче готовой пищевой продукции.

2.9. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в Школе.

2.10. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, заседаниях родительского комитета.

3. Оценка организации питания в Школе

3.1. Комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с основным и ежедневным меню.

3.2. В ежедневном меню для всех возрастных групп должны быть проставлены дата, указание наименования приёма пищи, наименование блюда, массы порции, калорийности порции. Меню должно быть утверждено директором, должны стоять подписи медицинского работника (при наличии), кладовщика, повара.

3.3. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.4. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

3.5. В бракеражный журнал вносятся результаты органолептической оценки качества готовых блюд и результаты взвешивания порционных блюд. Бракеражный журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплён печатью.

3.6. Органолептическая оценка даётся на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

- Оценка «5» («отлично») даётся таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

- Оценка «4» («хорошо») даётся блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

- Оценка «удовлетворительно» даётся блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

- Оценка «2» («неудовлетворительно»- брак) даётся блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

3.7. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала выдачи готовой пищи и оформляется подписями всех членов комиссии. В бракеражном журнале отмечают результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

3.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «3» («удовлетворительно») или «2» («неудовлетворительно»), данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на Совещании при директоре. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

3.9. Бракеражная комиссия также определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объём первых блюд устанавливают путём деления ёмкости

кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котёл, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объёмы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

3.10. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путём взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода). Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

3.11. Администрация Школы обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных бракеражной комиссией.

4. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в Школе;
- контролировать выполнение принятых решений;
- направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в Школе;
- ходатайствовать перед администрацией Школы о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в Школе.

4.2. Бракеражная комиссия обязана:

- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
- осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи;
- проверять соответствие объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству обучающихся.

4.3. Бракеражная комиссия несёт ответственность:

- за выполнение закреплённых за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации;
- за достоверность излагаемых фактов в учётно-отчётной документации.

5. Заключительные положения

Настоящее Положение действует до принятия нового или других нормативных документов, которые являются основанием для внесения изменений и дополнений в данное Положение.

Методика органолептической оценки пищи

Органолептическая оценка первых блюд.

Для органолептической оценки первого блюда (после тщательного перемешивания в котле) его берут в небольшом количестве на тарелку.

По внешнему виду определяют тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей, загрязненности, проверяют форму нарезки овощей, сохранение ее в процессе варки, сравнивают их набор с рецептурой по раскладке. Обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно из мяса и рыбы (недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, на поверхности не образуют жирных янтарных пленок, капли жира имеют мелкодисперсный вид).

При определении вкуса и запаха блюда отмечают наличие постороннего привкуса, запаха, горечи, излишней кислотности, пересола. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

Органолептическая оценка вторых блюд.

Органолептическая оценка вторых блюд проводится по их составным частям. Общая оценка дается только соусным блюдам (рагу, гуляш).

При внешнем осмотре блюда обращают внимание на характер нарезки мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и разреза (заветренная темная поверхность отварного мяса свидетельствует о длительном его хранении без бульона, красно-розовый цвет на разрезе котлет — о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного фарша).

Консистенция блюда дает представление о степени его готовности, а также о соблюдении рецептуры (вязкая консистенция котлет, например, указывает на избыточное добавление в них хлеба). Мясо должно быть мягким, сочным, мясо птицы — легко отделяться от костей, филе рыбы — мягким, сочным, не крошащимся.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей, консистенцию блюда, внешний вид, цвет (синеватый оттенок картофельного пюре, например, означает нехватку молока и жира).

При оценке крупяных гарниров их консистенцию сравнивают с запланированной по меню-раскладке (рассыпчатая, вязкая). Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки или запекания. Макароны изделия должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку, при этом обращают внимание на цвет, вкус и запах. Плохо приготовленный соус содержит частички пригоревшего лука, имеет серый цвет, горьковатый привкус. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета.

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

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.