

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ №20
А.В. Козина
Приказ от 30.08.2024 г. №104/14-ОД



**Положение
о бракеражной комиссии
в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа №20»
(с изменениями)**

1. Общие положения

1.1 Настоящее положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) в МБОУ СОШ №20 (далее - Школа) определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и функционирования бракеражной комиссии.

1.2 Бракеражная комиссия создается в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, утверждением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», приказом комитета образования администрации Шпаковского муниципального округа Ставропольского края от 27 августа 2024 года №371-ОД «Об организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций Шпаковского муниципального округа в 2024-2025 учебном году», иными нормативно-правовыми актами и методическими материалами, регулирующими вопрос организации питания обучающихся и воспитанников общеобразовательных организаций и действует в целях осуществления контроля за правильной организацией питания, качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи, а также за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Школе.

2. Образование и состав бракеражной комиссии

2.1 Бракеражная комиссия утверждается приказом директора школы в составе председателя и двух членов:

2.1.1 Председатель Комиссии – ответственный за организацию питания, назначенный приказом директора школы.

2.1.2 Руководитель (или назначенный работник) – заведующий производством.

2.1.3 Медицинский работник (в случае его отсутствия представитель администрации школы).

2.2 При необходимости в состав бракеражной комиссии приказом директора школы могут включаться специалисты и эксперты, в том числе и являющиеся работниками школы.

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

3. Основные задачи

3.1 Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в строгом соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, настоящим положением и другими документами школы.

3.2 Основными задачами бракеражной комиссии являются:

- предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;
- обеспечение санитарии и гигиены в помещениях пищеблока;
- выборочная проверка качества поступающего сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд;
- организация полноценного питания.

3.3 Возложение на бракеражную комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

4. Порядок работы 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 Бракеражная комиссия выборочно осуществляет контроль за соответствием технических требований, предъявляемых к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающими на пищеблок, наличием документов, удостоверяющих их качество и безопасность (с отражением результатов в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья). Журнал должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и хранится в пищеблоке школы.

4.3 Выдача (отпуск) обучающимся готовой пищи из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. разрешается только после снятия проб. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для проб отбирается одна единица упаковки. Ложка, используемая для взятия проб готовой пищи, после каждого блюда должна ополаскиваться горячей водой.

4.4 По результатам проверки каждый член бракеражной комиссии может приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением бракеражная комиссия принимает большинством голосов.

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

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

5.Методика органолептической оценки пищи

5.1 Органолептическая оценка пищи начинается с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

5.2 В дальнейшем определяется запах пищи.

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

5.4 При снятии проб необходимо руководствоваться следующими правилами:

- из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде;
- в случае обнаружения признаков разложения пищи в виде неприятного запаха вкусовая проба не производится;
- вкусовая проба не производится в случае подозрения, что данный продукт является причиной пищевого отравления.

6. Оценка органолептических показателей и качеств блюд

6.1 Ежедневно за 30 минут до начала раздачи готовой пищи бракеражная комиссия осуществляет оценку органолептических показателей и качеств блюд (бракеражную пробу).

6.2 До снятия пробы бракеражная комиссия знакомится с утвержденным в установленном порядке меню-раскладкой, в котором должны быть проставлены дата, количество принимающих пищу, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов.

6.3 Бракераж проводится в присутствии изготовителя (повара, кондитера и т.п.)

6.4 Бракеражная комиссия оценивает соответствие первичной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям технологических документов (технологических карт, сборников рецептов, технологических инструкций), правильность ведения технологического процесса, проверяет на раздаче условия хранения блюд и изделий, температуру их подачи (отпуска), определяет фактический вес штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, вносит предложения об улучшении вкуса блюд.

6.5 Бракеражная проба производится из общего котла после тщательного перемешивания в нем пищи. Для исследования пища берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюд, по которым можно судить о соблюдении технологии приготовления. Необходимо обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

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

6.7 Результат бракеража регистрируются в журнале контроля за качеством готовой пищи (бракеражный). Журнал должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и храниться в пищеблоке школы.

6.8 При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

6.9 Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией, заносятся в бракеражный журнал.

6.10 Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

6.11 Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда.

Фактический объём первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли (котла) на количество выписанных порций.

Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивается вся кастрюля (котел), содержащая готовое блюдо, и после вычета массы тары делится на количество выписанных порций.

Проверка порционных вторых блюд производится путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установлением массы пяти порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускается отклонение +3% от нормы).

6.12 Для проведения бракеража на пищеблоке школы должны быть в наличии весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов – ложек, вилок, ножей, тарелок с указанием веса на оборотной стороне, линейки.

7. Критерии оценки качества блюд

7.1 Оценка качества продукции осуществляется по пятибалльной системе по каждому из показателей – внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция.

7.2 Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность).

7.3 Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

7.4 Оценка «хорошо» дается 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.

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

7.6 Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горький, недоваренные, недожаренные, подгорелые,

утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюдо и изделие.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

7.7 Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членной бракеражной комиссии.

7.8 Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией, обсуждается на совещании при директоре школы.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к ответственности.

8. Права и обязанности бракеражной комиссии

8.1 Бракеражная комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции.

8.2 Все работники школы, организации оказывающей услуги по обеспечению горячим питанием обязаны оказывать бракеражной комиссии или отдельным ее членам содействие в реализации их функций.

8.3 По устному или письменному запросу бракеражная комиссия или отдельных ее членов работники школы, организации оказывающей услуги по обеспечению питанием обязаны предоставить затребованные документы, давать пояснения, посменные объяснения, предъявлять продукты, технологические емкости, посуду, обеспечивать доступ в указанные бракеражной комиссией помещения и места.

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

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

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