

Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Данное **Положение о бракеражной комиссии в школе** разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации с изменениями от 2 июля 2021 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, а также Уставом общеобразовательной организации и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. В задачи комиссии входит:

- контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
- контроль и качество приготовления блюд;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в общеобразовательной организации.

1.3. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора общеобразовательной организации на начало учебного года. Срок полномочий комиссии - 1 год. Состав комиссии не менее 5 человек.

1.4. Проверке качества подлежат все сырые продукты, которые поступают на предприятие (проверяются целостность упаковки, сроки хранения и реализации продуктов, условия хранения) и готовые блюда, предназначенные для реализации в столовой образовательного учреждения. Членам бракеражной комиссии необходимо стабильно контролировать абсолютно все этапы приготовления блюд, условия хранения продуктов и т. п.

1.5. Бракеражная комиссия проверяет все готовые блюда до их подачи на стол.

1.6. После проведения бракеража выводы комиссии о качестве блюд и товаров фиксируются в специальном бракеражном журнале, а члены комиссии подтверждают принятое решение своими подписями. В журнале оценивается пригодность не всего меню, а каждого блюда отдельно. Хранится данная документация либо у медицинского работника, либо у повара.

1.7. Все члены комиссии несут персональную ответственность за обеспечение качественным питанием учащихся МОУ «Приводинская СОШ».

2. Бракеражная комиссия проверяет

- 2.1. Условия хранения и срок годности сырых продуктов.
- 2.2. Правильность закладки продуктов во время приготовления пищи.
- 2.3. Наличие контрольного блюда.
- 2.4. Фактический выход одной порции каждого блюда.
- 2.5. Наличие суточной пробы.
- 2.6. Наличие меню, правильность его оформления, его соответствие готовой пище (документ должен быть обязательно подписан директором; обязательно указание даты и количества питающихся; напротив названия блюда нужно указать выход продуктов).

2.7. Санитарное состояние пищеблока.

Чтобы определить выход жидких блюд, нужно показатель емкости котла поделить на количество порций. Чтобы определить выход порционных блюд нужно взвесить 5 порций и установить среднее значение блюда.

3. Критерии оценки готовых блюд

- 3.1. Визуальная оценка с определением цвета и привлекательности блюда.
- 3.2. Запах; вкус; цвет.
- 3.3. Вид на разрезе для блюд с начинкой и котлет; прозрачность кофейных напитков и чая; консистенция; окраска корки.
- 3.4. Все без исключения члены бракеражной комиссии должны быть ознакомлены с методикой органолептической оценки блюд.

Органолептическая оценка – определение качества продукции при помощи органов чувств (зрение, вкус, обоняние, осязание).

4. Методика органолептической оценки пищи

Органолептическая оценка первых блюд:

1. Жидкое блюдо необходимо хорошо перемешать, после чего небольшое количество вылить в тарелку.
2. Заправку первого блюда распределяют по краю тарелки и определяют, соответствуют ли ингредиенты составу блюда.
3. По внешнему виду определяют, насколько качественно обработаны овощи, перебраны и вымыты крупы.
4. Бульоны нужно дополнительно проверить на прозрачность. Если бульон слишком мутный, а на поверхности вместо жирных пленок видны капельки жира, это свидетельствует о том, что продукты были несвежие.
5. Дегустация супа происходит при температуре около 75 градусов, поскольку вкусовые качества слишком горячих блюд очень сложно определить правильно.
6. Если предполагается добавление соуса или сметаны в первое блюдо, то его пробуют без добавок.

Органолептическая оценка вторых блюд:

1. Мясо и рыбу осматривают и проверяют, чтобы куски были порезаны вдоль волокон и имели соответствующую рецепту форму.
2. В блюдах с гарниром проверяются вкусовые качества каждого составляющего отдельно, а блюда с соусом, к примеру, овощное рагу, в совокупности.
3. Проверяя котлеты, необходимо обратить внимание и на внешний вид блюда. Если котлета размазывается по тарелке, значит хлеба добавлено слишком много. Красноватый цвет котлет свидетельствует о том, что фарш не прожарили или он был протухшим.
4. Блюда из рыбы должны быть сочными, плотными и не иметь посторонних запахов. Вареная рыба – иметь приятный привкус пряностей, жаренная – пропитана маслом.
5. В кашах не должно быть комков и посторонних примесей, зерна без труда отделяться друг от друга. Лучше всего это проверить, размазав кашу тонким слоем по тарелке; при проверке качества каш существует проблема недовложения сухого вещества, т.е. вес порции соответствует стандарту, но воды больше, чем крупы. Чтобы определить этот брак, образец блюда необходимо сравнить с рецептом.
6. Макароны должны легко перемешиваться и не склеиваться.
7. Соусы подлежат проверке не только на вкус, но и на консистенцию жидкости, как суп – пюре. А если в соусе есть твердые частицы, определяют качество их нарезки.

Факторы, влияющие на органолептическую оценку:

1. Температура воздуха пищеблока (оптимальная – 20 градусов, при повышении температуры снижается чувствительность к восприятию горького и кислого, при понижении температуры – соленого).
2. Освещение пищеблока (освещение должно быть естественным, чтобы исключить изменение натурального цвета пищи).
3. Наличие посторонних запахов (посторонних запахов быть не должно, т. к. это может повлиять на правильную оценку качества продуктов).

Критерии оценки качества блюд

После органолептической проверки каждого блюда по соответствующим правилам, в бракеражный журнал заносятся оценки каждого блюда согласно установленным критериям оценивания.

- **«отлично»** — высшую оценку получают блюда, которые приготовлены строго по определенной рецептуре без отклонений от правил и вкусовых качеств;
- **«хорошо»** — технология блюд имеет незначительные нарушения, которые абсолютно не изменили привычный вкус блюда;
- **«удовлетворительно»** — такая оценка у блюд, рецепт которых нарушен, вкус изменен, но блюдо пригодно к употреблению;
- **«неудовлетворительно»** — блюдо непригодно к пище, является браком и списывается.

Расчет оценки качества продукции: общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.

В бракеражном журнале отмечаются оценки органолептической проверки каждого блюда отдельно, а не всего меню в целом.

Все эти оценки определяются по органолептическим показателям и заносятся в бракеражный журнал.

Блюда с оценкой «неудовлетворительно» ни в коем случае не поступают в реализацию детям. В этом случае председатель бракеражной комиссии составляет акт, о котором обязательно докладывают директору школы. Также с этим актом знакомят работника, по вине которого допущена ошибка.

Некачественную продукцию списывают, также составляя соответствующий акт.

Работу бракеражной комиссии контролирует непосредственно директор школы. Ученики могут получить готовую продукцию только после бракеража всей готовой продукции, производимой на пищеблоке МОУ «Приводинская СОШ».