

УТВЕРЖДЕНО:
Директором МБОУ Школы № 157
г.о. Самара О.М. Малышевой
приказом № 196-од от 15.04.2024 г.

**Положение
о бракеражной комиссии**

2024

1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее - Положение) регламентирует порядок работы бракеражной комиссии МБОУ Школы №157 г.о. Самара (далее - Школа) и принимается в целях усиления контроля за качеством питания в Школе.

1.2 Положение разработано на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Постановления Главного Государственного Врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

Методические рекомендации МР 2.4. 0179-20 «Методические рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;

Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;

Устава школы.

Основная задача бракеражной комиссии – осуществление контроля за организацией питания обучающихся, контроля качества поставляемой продукции и готовых блюд, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

Бракеражная комиссия создается приказом директора Школы на начало учебного года.

В состав бракеражной комиссии входят работники Школы, ответственные за организацию питания в Школе, представители администрации Школы, медицинские работники здравоохранения, осуществляющие медицинское обслуживание обучающихся школы, повар-бригадир организации, оказывающей услуги по предоставлению горячего питания обучающимся школы, представители родительской общественности.

2.3. Для надлежащего выполнения функций бракеражной комиссии достаточно не менее трех членов комиссии.

3. Полномочия бракеражной комиссии.

3.1. Бракеражная комиссия Школы:

- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов, а также условия их хранения;

- осуществляет контроль за качеством поставляемой продукции и качеством готовых блюд;
- отслеживает правильность составления ежедневного меню;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие приготовления блюд технологическим картам;
- контролирует наличие суточной пробы;
- присутствует при закладке основных продуктов;
- осуществляет контроль за выходом готовых блюд;
- проверяет соблюдение товарного соседства;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. (органолептическая оценка проводится в соответствии с приложением 1);
- проверяет соответствие объемов приготовленной пищи объему разовых порций и количеству детей;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- проверяет санитарное состояние пищеблока.

4. Процедура проведения бракеража.

Выдача готовой продукции осуществляется только после снятия пробы членами бракеражной комиссии.

4.2. Бракеражная комиссия проводит оценку качества блюд по органолептическим показателям (в соответствии с приложением 1).

4.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо.

4.4. Пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых готовилась пища.

4.5. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в раскладке.

4.6. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления блюд, вкусовые качества и внешний вид блюд соответствует требованиям.

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

4.8. Результат бракеража фиксируется в журнале бракеража готовой пищевой продукции и заверяется подписями членов бракеражной комиссии.

Методика органолептической оценки пищи

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов продуктов. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид продуктов, её цвет.

Затем определяется запах продуктов. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

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.

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 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.