

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа с. Брут»

ПРИНЯТО
на педагогическом совете
МБОУ СОШ с. Брут
протокол № 1
от « 30 » августа 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

И.о. директора Багаева У.Р.
приказ № 60 от 31.08.2024



Положение о бракеражной комиссии

Настоящее Положение о бракеражной комиссии разработано на основе действующих санитарных норм и правил, законодательства Российской Федерации: Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Согласно приказу от 31.08.2024 № 60

И.о. директора

Багаева У.Р.

1. Общее положение

- 1.1. Бракеражная комиссия МБОУ СОШ с. Брут (далее - бракеражная комиссия) создается в целях осуществления контроля по организации питания обучающихся школы, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе
- 1.2. Бракеражная комиссия является постоянно действующим органом, состав которой, в соответствии с Положением, формируется из работников МБОУ СОШ с. Брут
- 1.3. Деятельность Бракеражной комиссии основывается на принципах: обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания, строгого соблюдения законодательства Российской Федерации.

2. Порядок создания бракеражной комиссии

- 2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы.
- 2.2. Бракеражная комиссия может состоять из: ответственного по питанию, работника школы, в состав комиссии включается сотрудник пищеблока (заведующий производством или кладовщик).
- 2.3. По мере необходимости в состав Комиссии директор школы может включать специалистов и экспертов, в том числе и не являющиеся работниками МБОУ СОШ с. Брут (родительский комитет).

3. Полномочия комиссии

- 3.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблоков, в том числе:
 - контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре.
 - определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
 - осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
 - периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
 - проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
 - проверяет наличие суточной пробы;
 - следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
 - осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.
- 3.2. Бракеражная комиссия имеет право:
 - в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;

- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поставляемой продукции;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;

3.3 Бракеражные комиссии один раз в месяц проводят запланированные проверки пищеблоков, о чем составляется АКТ (Приложение №1) и по необходимости внеплановые проверки с АКТОм (Приложение № 2).

Оценка организации питания:

- результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний;

- замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания обучающихся, заносятся в бракеражные журналы.

3.4 Решения комиссии обязательны к исполнению работниками пищеблоков.

3.5 Бракераж блюд, готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов производится до отпуска (выдачи) обучающимся 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.

3.6 Комиссия органолептическими методами по утвержденным (Приложение №3 и №4) для каждого вида блюд, изделий и полуфабрикатов программам проверяет безопасность, качество, состав приготовленной продукции.

3.7 Результаты контроля немедленно регистрируются в журнале бракеража готовых блюд.

3.8 Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью. Хранятся бракеражные журналы у заведующих производством на пищеблоке.

3.9 При нарушении технологии приготовления пищи Комиссия обязана снять изделия с выдачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в лабораторию.

3.10 Если блюдо не доведено до готовности, Комиссия задерживает его раздачу на время, необходимое для доготовки.

3.11 Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 3-5 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд, и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске обучающимся.

3.12 Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее двух ее членов.

3.13 Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

4. Права и обязанности комиссии

4.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся МБОУ СОШ с. Бруг.

4.2. Члены 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.

4.3. Записи в бракеражных журналах оформляются за подписями не менее одного члена Комиссии.

- 4.4. Члены Комиссии обязаны осуществлять свои функции на пищеблоке в специальной одежде (халате, головном уборе.).
- 4.5. За нарушение настоящего Положения работники предприятия и члены Комиссии несут персональную ответственность.

5. Порядок вступления Положения в силу и способ его опубликования

- 5.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения директором МБОУ СОШ с. Брут. Изменения, вносимые в Положение, вступают в силу в том же порядке.
- 5.2. После утверждения Положения или изменений, внесенных в него, текст Положения или изменений размещается на официальном сайте школы.

АКТ
Проверки пищеблока МБОУ СОШ с. Брут

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:

Ф.И.О.– ответственный по питанию.

Ф.И.О.– член комиссии по контролю за организацией и качеством питания

Ф.И.О.– сотрудник пищеблока

Провели плановую проверку работы пищеблока от «_____» _____ 202 г.

Было произведено контрольное взвешивание 5 порций:

1) _____

Средний вес порции _____ при норме _____

2) _____

Средний вес порции _____ при норме _____

3) _____

Средний вес порции _____ при норме _____

Состояние технологического оборудования:

Санитарное состояние пищеблока:

Качество продуктов, поставляемые организаторами питания:

Соблюдение требований санитарных правил хранения, реализации, переработки овощной продукции и изготовление блюд из овощей без термической обработки:

Члены комиссии:

_____ / _____ /

_____ / _____ /

_____ / _____ /

АКТ
Внеплановой проверки пищеблока МБОУ СОШ с. Брут

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:

Ф.И.О.– ответственный по питанию.

Ф.И.О.– член комиссии по контролю за организацией и качеством питания

Ф.И.О.– сотрудник пищеблока

В присутствии зав. производством/повара: _____

Провели внеплановую проверку работы пищеблока от _____ 202_ г.

Было произведено контрольное взвешивание 5 порций:

1) _____

Средний вес порции _____ при норме _____

2) _____

Средний вес порции _____ при норме _____

3) _____

Средний вес порции _____ при норме _____

Состояние технологического оборудования:

Санитарное состояние пищеблока:

Качество продуктов, поставляемые организаторами питания:

Соблюдение требований санитарных правил хранения, реализации, переработки овощной продукции и изготовление блюд из овощей без термической обработки:

Члены комиссии:

_____ / _____ /

_____ / _____ /

_____ / _____ /

Методика органолептической оценки пищи

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах определяется: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д. Вкус пищи, 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 органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обратить внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

При проверке пюре образных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, 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.

Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

Органолептическая оценка вторых блюд

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все основные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

Мясо птицы должно быть сочным, мягким и легко отделяться от костей.

При наличии крупяных, мучных и овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют в ней присутствие необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной в меню, что позволяет выявить недовложение.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

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.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованный коренья, 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. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение. 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 привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

Процедура проведения бракеража

Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимают непосредственно из ёмкостей, в которых пища готовится. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.

Вес, порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешивается 3-5 порций каждого вида изделий, гарниры и другие нештучные изделия - путём взвешивания порций. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой продукции». Бракерный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и заверен печатью. Хранится бракерный журнал у заведующего производством на пищеблоке. За качество пищи несут ответственность: заведующий производством и повара, изготавливающие продукцию. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии.

Рекомендации по проведению бракеража в МБОУ СОШ с. Брут

Оценка качества блюд и кулинарных изделий, порядок применения которой изложен в настоящих рекомендациях, предназначена для использования на предприятиях общественного питания в образовательных учреждениях и может применяться в зависимости от конкретных условий работы предприятий.

Для своевременного проведения мероприятий по улучшению качества продукции, выпускаемой предприятиями общественного питания в образовательных учреждениях необходимо организовать бракеражную комиссию.

Основной задачей бракеражной комиссии должно быть обеспечение выпуска высококачественной продукции, отвечающей по своим свойствам требованиям действующей документации, а также обеспечение соблюдения последовательности и правильности установленных требований на всех стадиях процесса производства продукции.

Состав бракеражной комиссии избирается из числа специалистов общественного питания столовой, ответственного по питанию и работника школы (или) члена родительского комитета и утверждается приказом директора школы.

Бракеражная комиссия создается в составе 2-5 человек (в зависимости от числа работников предприятия питания) ежегодно.

В функции бракеражной комиссии входят:

Повседневная оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, вкус, цвет, запах, выход блюда, температуру подачи блюд)

Бракераж пищи проходит в присутствии непосредственного изготовителя продукции, который участие в оценке изготовленной им пищи не принимает.

Порционные блюда контролируются заведующим производством или поваром периодически в течение рабочего дня.

После проверки качества готовых блюд (изделий) бракеражная комиссия проверяет на раздаче правильность хранения пищи, наличие необходимых компонентов для отпуска блюд, температуру отпуска блюд.

Органолептическая оценка качества каждой партии выпускаемой продукции осуществляется по пятибалльной системе.

Для получения объективных результатов при органолептической оценке качества пищи каждому из показателей - внешнему виду, цвету, запаху, вкусу, консистенции - дают соответствующие оценки: качественно/некачественно.

Каждая группа и вид блюд (изделий) имеет специфические свойства и соответствующий им показатель. В пределах группы блюд при их оценке необходимо обращать особое внимание на наиболее характерные свойства.

Ниже приводится характеристика органолептических свойств основных групп блюд (изделий):

Холодные блюда. В салатах и овощных закусках консистенция овощей характеризует степень их свежести, с которой связаны пищевая и биологическая ценность. Важны также цвет и внешний вид овощей, свидетельствующие о правильности хранения и технологической обработки. Измененный цвет овощей (с бурым оттенком) указывает на то, что измельченные овощи долго хранились открытыми на воздухе. По консистенции свежие сырые овощи должны быть упругими и сочными.

Супы. Основным показателем является вкус, определяемый концентрацией вкусовых веществ, которая достигается при использовании установленного количества основных продуктов, пряностей и приправ. В заправочных супах, в состав которых входит мучная пассировка, жидкая часть должна быть не расслоившейся, слегка сгущенной, без комков заварившейся муки. В прозрачных супах основное значение имеют цвет бульона, его прозрачность и консистенция гарниров, продукты которых должны быть мягкими, но сохранившими форму.

Блюда из овощей. В блюдах вареные овощи должны иметь характерный для данного вида, лишь слегка измененный тепловой обработкой. Нарезка овощей независимо от формы должна быть равномерной, консистенция – мягкой, сочной.

Блюда (изделия) из круп. Рассыпчатые каши должны иметь набухшие, мягкие, но сохранившие форму и упругость, отделяющиеся зерна крупы. У вязкой каши зерна крупы должны быть полностью набухшими, хорошо разварившимися, слипающимися. В горячем виде такая каша держится на тарелке горкой, не расплываясь. Цвет и вкус каш соответствуют данному виду крупы. Изделия из круп (котлеты, биточки, запеканки) должны сохранять требуемую форму, иметь мягкую, сочную консистенцию, запах, свойственный входящим в их состав продуктам.

Блюда из мяса. Важным показателем качества блюд из мяса наряду со вкусом и запахом, влияющими на другие свойства, в общей оценке является консистенция. Поэтому показателю мясо (куском) должно быть мягким, легко раскусывающимся, сочным. Консистенция изделий из рубленого мяса должна быть эластичной, рыхлой, сочной. Мажущаяся консистенция указывает на использование свежего хлеба или завышенного его, количества.

Блюда из рыбы. Определяющие показатели рыбных блюд - вкус, запах и консистенция. Консистенция рыбы должна быть мягкой, сочной, но некрошливой. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного вида, с ярко выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная рыба - приятный, со слегка заметным привкусом свежего жира, на котором она жарилась.

Блюда из птицы. Одним из ведущих показателей является консистенция-она должна быть мягкой и сочной, обеспечивающей легкое отделение мяса от костей. Очень важно соблюдение правил порционирования тушек. Вкус мяса должен соответствовать виду птицы и установленному способу тепловой обработки.

Соусы. Качество соусов определяется цветом, концентрацией бульона и содержанием наполнителей. Кроме того, соусы должны иметь гладкую, не расслоившуюся, умеренно густую консистенцию. В соусах с наполнителем важны правильное равномерное измельчение продуктов и соблюдение их соотношения с основной частью соуса.

Сладкие блюда. Основные органолептические показатели определяются видом блюда: кисели, желе должны иметь желеобразную однородную гладкую консистенцию; компоты - концентрацию сиропа, соотношение фруктов и жидкой части, установленные рецептурой.

Напитки. Качество чая, какао определяется ощущением степени концентрации, аромата и вкуса.

Мучные изделия. Консистенция мучных блюд из различных видов теста должна быть следующей: дрожжевого- эластичная, с хорошо развитой равномерной пористостью; песочного- мелкопористая, без закала, хрупкая, но не рассыпающаяся; блинного- рыхлая, эластичная

Для лиц, оценивающих продукцию, крайне необходимо знание свойств блюд (изделий), чтобы квалифицированно дать соответствующую оценку блюду по органолептическим показателям.

При необходимости продукция направляется на исследование в технологическую пищевую или в санитарно-технологическую пищевую лабораторию.

Результаты органолептической оценки блюд и изделий заносятся в бракеражный журнал.

Журнал могут вести руководитель предприятия или материально-ответственные лица, принимающие товар.

Записи в бракеражном журнале заверяются подписями всех членов бракеражной комиссии.

Учитывая тесную связь качества готовой продукции и исходных продуктов, необходимо усиление контроля за качеством поступающего на предприятия сырья.

С этой целью наряду с лабораторным контролем материально-ответственные лица при получении продуктов должны проверять не только их количество, но и оценивать качество, в том числе, проверяя наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов.

Недоброкачественное сырье в производство не допускается. Поставщику предъявляется претензия согласно установленному порядку.