

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ «ЛИВАДИЙСКАЯ САНАТОРНАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ»

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО
На методическом Совете ГБОУ РК
«Ливадийская санаторная школа-интернат»
Протокол №5 от 22.08.2022

УТВЕРЖДЕНО
приказом ГБОУ РК «Ливадийская
санаторная школа-интернат»
№ 194 ОД.2 от 26.08.2022

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о бракеражной комиссии (далее - Положение) ГБОУ РК «Ливадийская санаторная школа-интернат» (далее – Школа-интернат) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29 - ФЗ от 23.12.1999г (с изменениями и дополнениями);
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»» (с изменениями от 30.08.2024г.), (далее -СанПИН 2.4.3648-20);
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ 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» (с изменениями от 22.08.2024г.), (далее СанПИН 2.4.3590-20).

1.2. Настоящее Положение определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности бракеражной комиссии (далее - Комиссии).

1.3. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из работников Школы-интерната.

1.4. Комиссия создаётся приказом директора Школы-интерната в начале учебного года.

1.5. Деятельность Комиссии основывается на принципах:

- а) строгого соблюдения законодательства и требований нормативно-правовых актов в области организации питания;
- б) уважения прав и защиты законных интересов обучающихся.

2. Основные цели и задачи комиссии

2.1. Комиссия создана с целью осуществления постоянного контроля качества готовой пищи и соблюдения технологии приготовления.

Задачи деятельности Комиссии:

- ☐ - предотвращение пищевых отравлений;
 - ☐ - предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
 - ☐ - выборочная проверка качества всех поступающих в Школу- интернат продуктов;
 - ☐ - контроль до отпуска обучающимся, качества, состава, веса, объёма всех приготовленных в Школе-интернате блюд;
 - контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
 - расширение ассортиментного перечня блюд;
 - организация полноценного питания;
 - оценка проверяемой продукции с вынесением решений о её соответствии установленным нормам и требованиям или о её неготовности или о её несоответствии установленным требованиям (Оценка «Проба снята. Выдача разрешена» даётся в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» даётся в том случае, если при приготовлении пищи нарушилась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, составляется акт, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда).
- 2.2. Члены Комиссии, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

3. Деятельность комиссии

- 3.1. Комиссия утверждается приказом директора Школы-интерната в составе председателя и членов Комиссии, включая представителя родительской общественности.
- 3.2. Комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.
- 3.3. 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.
- 3.4. Комиссия осуществляет контроль за соответствием требований, предъявляемых к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок, наличием документов, удостоверяющих их качество и безопасность.
- 3.5. 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.
- 3.6. По результатам проверки каждый член Комиссии может приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением Комиссия принимает большинством голосов.
- 3.7. Решение Комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.
- 3.8. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для её деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее трёх её членов.

4. МЕТОДИКА ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ

- 4.1. Органолептическая оценка начинается с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр проводится при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.
- 4.2. Определяется запах пищи. 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.
- 4.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.
- 4.4. 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.

5. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПЕРВЫХ БЛЮД

- 5.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.
- 5.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).
- 5.3. 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 плёнок.
- 5.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.
- 5.5. 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.
- 5.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

6. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ВТОРЫХ БЛЮД

- 6.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.
- 6.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 6.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.
- 6.4. Макароны 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.

6.5. 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.

6.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, 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 её усвоение.

6.7. 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. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная - приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

7. Права и обязанности комиссии

7.1. Комиссия постоянно выполняет отнесённые к её компетенции функции.

7.2. Все работники пищеблока, кладовщик обязаны оказывать Комиссии или отдельным её членам содействие в реализации их функций.

7.3. По устному или письменному запросу Комиссии или отдельных её членов работники обязаны представлять затребованные документы, давать пояснения, письменные объяснения, предъявлять продукты, технологические ёмкости, посуду, обеспечивать доступ в указанные Комиссией помещения и места.

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

7.5. Неявка лиц, приглашённых на заседание Комиссии, не является основанием для переноса заседания или отказа в рассмотрении вопроса, если Комиссией не будет принято иное решение.

7.6. Члены Комиссии обязаны осуществлять свои функции в специально выдаваемой одежде (халате, головном уборе).

7.7 Члены Комиссии имеют право:

- ☐ - в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- ☐ - контролировать наличие маркировки на поступаемых продуктах;
- ☐ - проверять выход продукции;
- ☐ - контролировать наличие суточных проб;
- ☐ - проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- ☐ - контролировать выполнение основного (организованного) двухнедельного меню;
- ☐ - проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- ☐ - вносить на рассмотрение организатору питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

8. ДОКУМЕНТАЦИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

8.1. Результаты по снятию пробы заносятся в бракеражный журнал готовой продукции, а также в протоколы проверок Комиссии.

8.2. Бракеражный журнал организатора питания должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у заведующего столовой. Акты проверок хранятся у председателя Комиссии.

9. Ответственность

9.1. За нарушение настоящего Положения члены Комиссии несут персональную ответственность.