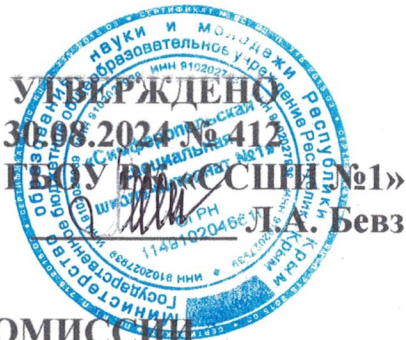


**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
«СИМФЕРОПОЛЬСКАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ №1»
(ГБОУ РК «ССШИ №1»)**

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

УТВЕРЖДЕНО
приказ от 30.08.2024 № 412
Директор ГБОУ РК «ССШИ №1»



ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Республики Крым «Симферопольская специальная школа-интернат №1» (далее – ГБОУ РК «ССШИ №1») разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20, «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», методическими рекомендациями, разработанными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18.05.2020 № 2.4.0179-20 «Организация питания обучающихся в общеобразовательных организациях, Региональным стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Республики Крым, Положением об организации питания обучающихся в ГБОУ РК «ССШИ №1».

1.2. Положение составлено в рамках мероприятия ХАССП для контроля за качеством питания обучающихся и воспитанников в школе-интернате, соблюдением технологии приготовления пищи и выполнением санитарно-гигиенических требований.

1.3. Положение определяет компетенцию, функции, задачи порядок формирования и деятельности бракеражной комиссии.

2. Основные цели и задачи бракеражной комиссии.

2.1. Бракеражная комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества готовых блюд, приготовленных в пищеблоке школы-интерната.

2.2. Задачи бракеражной комиссии: органолептическая оценка всех готовых блюд, контроль массы всех готовых блюд.

2.3. Возложение на бракеражную комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам ее создания, не допускается.

3. Состав бракеражной комиссии.

3.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы-интерната на начало учебного года. Количество членов бракеражной комиссии при проведении бракеража должно быть не менее 3-х человек. Состав комиссии оговаривается в приказе директора школы-интерната.

3.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

4. Права и обязанности бракеражной комиссии.

4.1. Бракеражная комиссия обязана:

- проводить бракераж готовой продукции
- проверять санитарное состояние пищеблока
- контролировать целостность посуды
- проверять качество поступающей продукции
- контролировать ассортимент и соблюдение основного меню
- проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации
- периодически присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд.

4.2. Бракеражная комиссия имеет право:

- осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм
- следить за соответствием утвержденного основного меню
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблоков
- вносить на рассмотрение администрации школы и поставщика услуг по организации питания предложения по улучшению качества горячего питания и повышению культуры обслуживания.

5. Документация бракеражной комиссии.

5.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

5.2. Журнал хранится на пищеблоке у заведующей производством.

6. Методика органолептической оценки пищи

6.1. Органолептическая оценка проводится с целью установления качества готовой продукции в соответствии с методикой органолептической оценки.

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

6.3. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

6.4. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

6.5. 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.

7. Органолептическая оценка первых и вторых блюд

7.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

7.2. 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).

7.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов.

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

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

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

7.7. Мясо птицы должно быть мягким, сочным.

7.8. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна 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.

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

7.10. 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 несоответствии рецептуре - блюдо снимается с реализации.

7.11. 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, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, её усвоение.

7.12. 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.

8. Заключительные положения

8.1. В настоящее Положение директором Учреждения, могут быть внесены изменения и дополнения в установленном порядке.

8.2. Дата вступления изменений и дополнений в силу определяется директором Учреждения и устанавливается в соответствующем приказе о внесении изменений и дополнений в настоящее Положение.

8.3. Настоящее положение вступает в силу с даты его утверждения директором и сохраняет своё действие в случаях изменения наименования школы-интерната, реорганизации школы-интерната в форме преобразования и присоединения, а также расторжения трудового договора с директором школы-интерната.