

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
основная общеобразовательная школа № 21
имени Ивана Ефимовича Яковченко хутора Первомайского муниципального
образования Павловский район Краснодарского края**

Введено в действие приказом от
01.09.2023 года № 69 ОД

и.о. директора
МБОУ ООШ № 21
им. И.Е. Яковченко
х. Первомайского

 И.Г. Спитницкая

УТВЕРЖДЕНО

и.о. директора
МБОУ ООШ №21
им. И.Е. Яковченко
х. Первомайского

 И.Г. Спитницкая

**ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии МБОУ ООШ №21
им. И.Е.Яковсченко х.Первомайского**

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия создаётся в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.2. Настоящее Положение о бракеражной комиссии МБОУ ООШ №21 им. И.Е.Яковсченко х.Первомайского (далее соответственно – «Положение», «Комиссия» и «предприятие») разработано и действует на основе действующих санитарных норм и правил Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 г. №189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитанро-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», действующего законодательства Российской Федерации, определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельность указанной Комиссии, сборников рецептур, технологических карт, данным положением.

1.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.4. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из заведующего производством столовой, педагогического работника, ответственного за питание учащихся.

2. Основные задачи бракеражной комиссии

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.4. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

3. Права и обязанности бракеражной комиссии

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии МБОУ ООШ №21
им. И.Е.Яковченко х.Первомайского

1. Общие положения

- 1.1. Бракеражная комиссия создаётся в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.
- 1.2. Настоящее Положение о бракеражной комиссии МБОУ ООШ №21 им. И.Е.Яковченко х.Первомайского (далее соответственно – «Положение», «Комиссия» и «предприятие») разработано и действует на основе действующих санитарных норм и правил Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 г. №189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», действующего законодательства Российской Федерации, определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельность указанной Комиссии, сборников рецептур, технологических карт, данным положением.
- 1.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.
- 1.4. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из заведующего производством столовой, педагогического работника, ответственного за питание учащихся...

2. Основные задачи бракеражной комиссии

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.4. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

3. Права и обязанности бракеражной комиссии

- 3.1. Члены бракеражной комиссии выполняют следующие обязанности:
 - контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
 - контролируют организацию работы на пищеблоке;
 - следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
 - осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
 - ежедневно следят за правильностью составления меню;
 - присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
 - осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
 - проводят органолептическую оценку готовой пищи;

- проверяют соответствие объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству обучающихся;
 - проводят просветительскую работу с педагогами и родителями обучающихся.
- 3.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний, члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
По устному или письменному запросу Комиссии или отдельных её членов, работники пищеблока обязаны предоставить затребованные документы, давать пояснения, письменные объяснения, предъявлять продукты, технологические ёмкости, посуду, обеспечивать доступ в указанные Комиссией помещения и места.
- 3.3. На заседании Комиссии по вопросам расследования причин брака обязательно приглашаются лица, имеющие отношение к технологическим процессам или связанные с их нарушением.

4. Содержание и формы работы

- 4.1. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 4.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчётливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.
- 4.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью школы. Хранятся бракеражные журналы у заведующего производством.
- 4.4. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, разрешение к реализации блюда.
- 4.5. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню.
- 4.6. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.
- 4.7. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чистые приборы, питьевую воду, тарелки с указанием веса на обратной стороне, линейку.
- 4.8. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителям.
- 4.9. Решение Комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.

- 4.10. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для её деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее двух её членов.

5. Управление и структура

- 5.1. Бракеражная комиссия создаётся приказом директора МБОУ ООШ №21 им. И.Е.Яковченко х.Первомайского в начале учебного года.
- 5.2. В состав бракеражной комиссии входит не менее трёх человек: работник столовой, представитель администрации образовательного учреждения, педработник.
- 5.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.
- 5.4. Выдача готовой продукции производится 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, жёсткость, сочность и др.
- 5.5. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.
- 5.6. Члены Комиссии обязаны осуществлять свои функции в специально выдаваемой специальной одежде (халате, комбинезоне, головном уборе, обуви и т.п.).
- 5.7. За нарушение данного Положения работники предприятия и члены Комиссии несут персональную ответственность.

6. Методика органолептической оценки пищи

- 6.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.
- 6.2. 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.
- 6.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.
- 6.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не пробуется 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 блюд

- 7.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому 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 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.
- 7.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.
- 7.5. 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.
- 7.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

8. Органолептическая оценка вторых блюд

- 8.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётя общая.
- 8.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 8.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенции. 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.
- 8.4. 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.
- 8.5. 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.
- 8.6. 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.

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

9. Критерии оценки качества блюд

- 9.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.
- 9.2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.
- 9.3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.
- 9.4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

10. Ответственность бракеражной комиссии

10.1. Бракеражная комиссия несёт ответственность:

- за выполнение закреплённых за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, в соответствии с действующим законодательством РФ.

10.2. лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания несёт ответственность:

- за сохранность продуктов;
- за своевременное обеспечение учащихся свежими, доброкачественными продуктами;
- за соблюдение санитарно-гигиенического режима в кладовых;
- за соблюдением норм выдачи продуктов;
- за получение качественных продуктов и наличие сопроводительных документов к ним;
- за своевременный заказ продуктов;
- за своевременное списание недоброкачественных продуктов;
- за выполнение настоящей инструкции;
- за совершённые в процессе осуществления своей трудовой деятельности правонарушения в пределах, определяемых действующим административным, уголовным и гражданским законодательством РФ;
- за причинение материального ущерба в пределах, определённых действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством РФ.

11. Заключительные положения

11.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

11.2. Администрация МБОУ ООШ №21 обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных её членами.