

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 8**

Рекомендовано:

Протокол Педагогического совета
МАОУ СОШ № 8

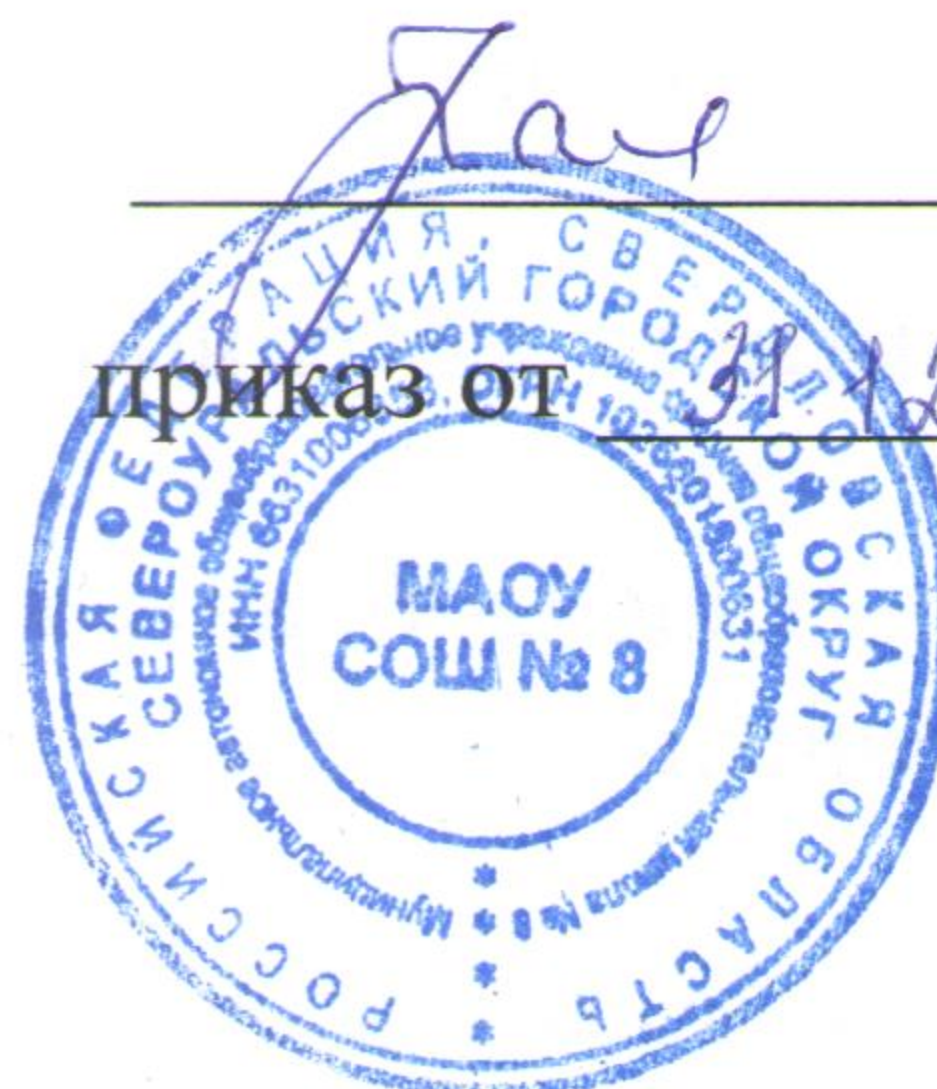
от 30.12. 2020 № 03-ПС/2020-
2021

Утверждено:

Директор МАОУ СОШ № 8

С. П. Калина

приказ от 30.12. 2020 № 217-О



**Положение
о бракеражной комиссии**

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) Муниципального автономного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа № 8 (далее – Учреждение) определяет регламент работы, основные функции и компетенции бракеражной комиссии, созданной в Учреждении.
- 1.2. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, создается бракеражная комиссия в целях усиления контроля за качеством питания учащихся в Учреждении.
- 1.3. Бракеражная комиссия создается приказом директора Учреждения на начало учебного года, в составе не менее 3-х человек, в том числе из представителей Учреждения. В состав бракеражной комиссии могут входить медицинских работник (по согласованию), заведующий производством (по согласованию).
- 1.4. Обязательное количество членов бракеражной комиссии на каждый бракераж – 3 человека.
- 1.5. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующим санитарным законодательством, Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, Сборниками рецептур, рекомендованных для общеобразовательных учреждений, технико-технологическими и (или) технологическими картами (далее – технологические карты), настоящим Положением.
- 1.6. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за качеством готовой продукции, который проводится органолептическим методом.
- 1.7. Бракераж готового блюда проходит в присутствии непосредственного изготовителя блюда, который участия в оценке изготовленной им пищи не принимает.
- 1.8. Основные задачи бракеражной комиссии:
 - 1.8.1. предотвращение пищевых отравлений среди учащихся и работников Учреждения;
 - 1.8.2. предотвращение и профилактика желудочно-кишечных заболеваний среди учащихся и работников Учреждения;
 - 1.8.3. контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
 - 1.8.4. ежедневная оценка качества приготовленных блюд (каждой партии, подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, вкус, цвет, запах, выход блюда, температура подачи блюд);
 - 1.8.5. своевременное принятие мер по улучшению качества готовой продукции или снятия ее с реализации;

1.8.6. подготовка отчетов о состоянии организации питания для предоставления их на родительских собраниях, в Управление образования, директору Учреждения.

2. Методика организации работы бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия в полном составе работает по утвержденному графику, согласованному с заведующей производством, с учетом организации образовательного процесса в Учреждении, установленных регламентированных перерывов (перемен) для приема пищи продолжительностью не менее 15 – 20 минут.

2.2. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.

2.3. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража необходимо руководствоваться требованиями к полуфабрикатам, готовым блюдам и кулинарным изделиям.

2.4. Снятия бракеражной пробы осуществляется за 10 – 15 минут до начала раздачи готовой пищи.

2.5. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле, выкладывают на отдельную тарелку. Порция блюда делится на 4 равных кусочка (части) – отдельно для каждого члена бракеражной комиссии. Четвертая проба определяется в отдельную емкость (суточная проба), ставится в холодильник (с учетом особенностей хранения приготовленного блюда), хранится не менее 48 часов.

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

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

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

2.9. 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 может быть причиной пищевого отравления.

2.10. Оценка «Проба снята. Выдача разрешена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует органолептическим требованиям.

2.11. Оценка «Блюдо к раздаче не допущено» дается в том случае, если при приготовлении блюда нарушилась технология приготовления

пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо к раздаче и реализации не допускается.

2.12. 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 Бракеражном 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 другие (в соответствии с технологическими картами).

2.13. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи (члены бракеражной комиссии), должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

3. Органолептическая оценка первых блюд

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве в 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 загрязнений.

3.2. 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).

3.3. 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 пленок.

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

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

3.6. Не разрешают блюда к выдаче с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и т.д.

3. Органолептическая оценка вторых блюд

- 4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
- 4.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 4.3. 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 зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложения.
- 4.4. Макаaronные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки.
- 4.5. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.
- 4.6. 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.
- 4.7. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные 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.
- 4.8. 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 жаренная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

5. Характерные свойства отдельных блюд

- 5.1. 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.

- 5.2. 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 имеет цвет бульона, его прозрачность и консистенция гарниров, продукты которых должны быть мягкими, но сохранившими форму.
- 5.3. 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.
- 5.4. 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.
- 5.5. Блюда из мяса. Важным показателем качества блюд из мяса наряду со вкусом и запахом, влияющими на другие свойства, в общей оценке является консистенция. По этому 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.
- 5.6. Блюда из рыбы. Определяющиеся 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 жаренная рыба – приятный, со слегка заметным привкусом свежего жира, на котором она жарилась.
- 5.7. Блюда из птицы. Одним из ведущих показателей является консистенция – она должна быть мягкой и сочной, обеспечивающее легкое отделение мяса от костей. Очень важно соблюдение правил порционирования тушек. Вкус мяса должен соответствовать виду птицы и установленному способу тепловой обработки.

- 5.8. Соусы. Качество соусов определяется цветом, концентрацией бульона и содержанием наполнителей. Кроме того, соусы должны иметь гладкую, нерасслоившуюся, умеренно густую консистенцию. В соусах с наполнителем важны правильное равномерное измельчение продуктов и соблюдение их соотношения с основной частью соуса.
- 5.9. Сладкие блюда. Основные органолептические показатели определяются видом блюда: кисели, желе должны иметь желеобразную однородную гладкую консистенцию; компоты – концентрацию сиропа, соотношение фруктов и жидкой части, установленной рецептурой.
- 5.10. Напитки. Качество чая, какао определяется ощущением концентрации, аромата и вкуса.
- 5.11. Мучные изделия. Консистенция мучных блюд и различных видов теста должна быть следующей: дрожжевого – эластичная, с хорошо развитой равномерной пористостью; песочного – мелкопористая, без закала, хрупкая, но не рассыпающаяся: блина – рыхлая, эластичная.

6. Критерии оценки качества блюд

- 6.1. «В соответствии с органолептическими нормами» – блюдо приготовлено в полном соответствии с технологией. Блюдо допускается к раздаче.
- 6.2. «В целом, в соответствии с органолептическими нормами» – незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые привели к изменению вкуса и которые можно исправить. После исправлений блюдо допускается к раздаче.
- 6.3. «Не соответствует органолептическим нормам» – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

7. Права бракеражной комиссии

Члены бракеражной комиссии имеют право:

- 7.1. проверять санитарное состояние пищеблока, школьной столовой (по согласованию с директором Учреждения, заведующей производством);
- 7.2. контролировать наличие маркировки на поступивших продуктах;
- 7.3. проверять выход продукции;
- 7.4. контролировать наличие суточной пробы;
- 7.5. проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- 7.6. проверять качество поступающей продукции;
- 7.7. контролировать разнообразие и соблюдение примерного меню;
- 7.8. проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- 7.9. вносить на рассмотрение директору предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

8. Документация бракеражной комиссии

- 8.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в Бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции», а также в протоколы проверок бракеражной комиссии (при проведении

комплексных проверок). Ответственность за ведение Бракеражного журнала несет представитель Учреждения. Приложение 1.

- 8.2. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал и подтверждается подписями всеми членами бракеражной комиссии.
- 8.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью Учреждения; хранится Бракеражный журнал у заведующего производством. Бракеражный журнал предъявляется директору Учреждения по первому требованию. Протоколы проверок бракеражной комиссии хранятся у члена бракеражной комиссии - представителя Учреждения, предъявляется директору Учреждения по первому требованию.

9. Заключительные положения

- 9.1. Настоящее Положение принимается по рекомендации Педагогического совета Учреждения.
- 9.2. Во всех случаях, не урегулированных настоящим Положением, следует руководствоваться действующим законодательством Российской Федерации.
- 9.3. Настоящее Положение вступает в силу с 31.12.2020 года.

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Дата и час изготовле ния блюда	Время снятия бракера жа	Наименова ние блюда, кулинарног о изделия	Результаты органолептичес кой оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешен ие к реализаци и блюда, кулинарн ого изделия	Подписи членов бракеражн ой комиссии	Примечан ие

Прошнуровано, пронумеровано
и скреплено печатью 9 (девять) листов

Директор МАОУ СОШ № 8
С.П. Калина

