

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 3»
города Канаш Чувашской Республики

П Р И К А З

02 сентября 2024 года

№ 131/27.

Об утверждении Положения
о бракеражной комиссии.

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Утвердить Положение о бракеражной комиссии в МАОУ «Средняя общеобразовательная школа № 3» г. Канаш на 2024-2025 учебный год.
2. Утвердить План работы бракеражной комиссии.
3. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

И. о. директора



Г.Г.Самилкина

Принято

Утверждено

Педагогическим советом МАОУ «Средняя общеобразовательная школа № 3» г. Канаш
Протокол № _____ от _____ 2024 г.

приказом и.о.директора МАОУ «Средняя общеобразовательная школа № 3» г. Канаш
№ 131/27 от 02.09.2024 г.

Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения.

1. Положение о бракеражной комиссии разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года, Постановлением от июля 2008 г. № 45 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Об организации питания обучающихся рецептур соответствии с Уставом Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 3» города Канаш Чувашской Республики (далее - школа) в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе,
2. Бракеражная комиссия работает совместно с родительским комитетом школы. Бракеражная комиссия, является общественным органом, который создан с целью осуществления контроля организации питания обучающихся, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МАОУ «Средняя общеобразовательная школа № 3» г. Канаш.
3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами школы,

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

- 2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы. Состав комиссии утверждает приказом директора школы.
- 2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят: представитель администрации школы, заведующий производством, медицинский работник.

3. Полномочия комиссии.

- 3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся.
- 3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока, в том числе:
 - осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
 - ежедневно следит за правильностью составления меню;
 - контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде и хозяйственном инвентаре;
 - осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
 - проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
 - следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

- осуществляет контроль за доброкачеством готовой продукции, проводит

органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д., в соответствии с правилами бракеража пищи;

- проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;

- определяет фактический выход одной порции каждого блюда;

- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.3. Бракерская 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;

- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;

- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;

3.4. Бракерская комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблоков на совещаниях при директоре.

3. Оценка организации питания.

4.1. Бракерская комиссия осуществляет контроль за доброкачеством готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракерская комиссия проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии непосредственно из емкостей, в которых пища готовится. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», только затем разрешается выдача готовой пищи. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана спрятать изделия с продажи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в лабораторию.

4.2. Бракерский журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен сургучной печатью; хранится бракерский журнал у заведующего производством. В бракерском журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество приготовленной пищи несут ответственность заведующий производством и повар. Ответственность за ведение Журнала бракеража готовой кулинарной продукции несет медицинский работник школы.

4.3. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракерском журнале и оцениваются по четырехбалльной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракерская комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.4. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракерский журнал.

4.5. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством школы и работникам пищеблоков.

Правила бракеража пищи в МАОУ «Средняя общеобразовательная школа № 3» г. Канаш

1. Общие положения.

- 1.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке МАОУ «Средняя общеобразовательная школа № 3» г. Канаш (далее - школа), подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
- 1.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 1.3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит медицинский работник, в случае его отсутствия - иное лицо из состава бракеражной комиссии, назначенное председателем бракеражной комиссии.
- 1.4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку.
- 1.5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится у заведующего производством.
- 1.6. За качество пищи несут санитарную ответственность медицинская сестра, повар, иное лицо, осуществившее проверку качества продукции, в соответствии с п. 4 настоящих правил, и допустившее ее к потреблению.

2. Методика органолептической оценки и пищи.

- 2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илестый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 2.4. При снятии пробы необходимо выполнять 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.

3. Органолептическая оценка первых блюд.

- 3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется 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 загрязненности.
- 3.2. При оценке внешнего вида супов и тушеных овощей 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 топкой 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, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют

жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, вначале его пробуют без сметаны.

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

4. 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. Рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен. Посторонние примеси, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

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

4.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отходов закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в соусе 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 и 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.

4.7. 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 ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная - приятный слегка заметный вкус свежего жира, в котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

4.8. Блюда из мяса:

Изделия из котлетной массы (котлеты, биточки, шницели): Толщина котлет 1,2-2 см., форма овально-приплюснутая с одним заостренным концом, биточки круглые, приплюснутые, толщина 1-1,5 см; шницели овальные, толщина 1-1,5 см. Поверхность ровная, без трещин разрывов, панировка равномерная, вид на разрезе - однородная консистенция, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий, не допускается красно-розовый оттопок. Изделия сочные, мягкие. Отклонения в массе отдельных изделий допускается + 5%, но отклонений в массе 10 штук не должно быть.

Тушеное мясо легко разжевывается, сочное. Куски мяса нарезаны поперек волокон на ровные кусочки.

5. Органолептическая оценка третьих блюд.

5.1. Кисели имеют однородную консистенцию, по густоте напоминают сметану или сливки. Поверхность их должна быть без пленки. Вкус киселей сладкий; привкус, запах, цвет соответствуют тем фруктам и ягодам, из которых они приготовлены. В киселях средней густоты и жидких допускается тягучесть, присутствие крахмальных комков.

5.2. Компоты состоят из сиропа и фруктов. Сироп прозрачный, от желтоватого до светлого коричневого цвета. Фрукты (целые или нарезанные) не переварены, сохранили свою форму. В компотах сладкий с кисловатым привкусом, запахом фруктов и ягод, из которых они приготовлены. При подаче фруктов должны занимать $\frac{1}{4}$ объема посуды.

5.3. Чай не должен содержать чаинки. Аромат и вкус напитка характерны для сорта чая, прозрачный, цвет коричневый, сладкий.

6. Органолептические показатели мучных изделий.

6.1. Готовые изделия из любого теста должны быть правильной формы, с ровной верхней корочкой, плотно прилегающей к мякишу. Трещины на поверхности недопустимы. Цвет изделий - золотистого-желтого до светло-коричневого. Мякиш изделий должен быть хорошо пропеченным, эластичным, равномерно пористым, без пустот. Вкус и запах должны соответствовать виду изделия и его составу, не допускается привкус горечи, излишняя кислотность, соленость.

7. Критерии оценки качества блюд.

7.1. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями, лиц, осуществивших проверку продукции.

7.2. 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.

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

7.4. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других не штучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.