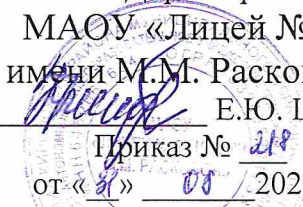


<p>«РАССМОТРЕНО» на заседании Педагогического совета МАОУ «Лицей № 24 имени М.М. Расковой» Протокол № <u>1</u> от « <u>26</u> » <u>08</u> 2022 г.</p>	<p>«УТВЕРЖДАЮ» Директор МАОУ «Лицей № 24 имени М.М. Расковой» Е.Ю. Шарга Приказ № <u>218</u> от « <u>26</u> » <u>08</u> 2022 г.</p> 
---	---

ПОЛОЖЕНИЕ О бракеражной комиссии МАОУ «Лицей № 24 имени М.М. Расковой»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии (в дальнейшем – Положение) в МАОУ «Лицей № 24 имени М.М. Расковой» (далее - Образовательное учреждение), разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г.;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача от 28.09.2020 года № 28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно- эпидемиологических правил 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Федеральным Законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральным Законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения»;
- ГОСТом 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
- Уставом МАОУ «Лицей № 24 имени М.М. Расковой».

1.2. Настоящее Положение определяет структуру и порядок создания, функции, регламент работы и документацию бракеражной комиссии.

1.3. Бракеражная комиссия является общественным органом, который создан с целью осуществления качественного и систематического контроля организации питания обучающихся, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Образовательном учреждении.

1.4. В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.4.3648-20, СП 2.3/2.4.3590- 20, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами;

1.5. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор Образовательного учреждения.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ И СТРУКТУРА БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

2.1. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора Образовательного учреждения на каждый учебный год. В случае увольнения сотрудников производится ввод новых членов бракеражной комиссии.

2.2. В состав бракеражной комиссии входят не менее 3 человек:

- представитель администрации: директор Образовательного учреждения или его заместитель, ответственный за организацию питания обучающихся в Образовательном учреждении;

-сотрудник пищеблока (по согласованию)

-медицинская сестра;

2.3. Председателем бракеражной комиссии является представитель администрации Образовательного учреждения.

3. ФУНКЦИИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

3.1. На бракеражную комиссию возложены функции:

- контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке готовой продукции;
- контроль организации работы на пищеблоке;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществление контроля качества приготовленной пищи;
- контроль за правильностью составления меню;
- осуществление контроля соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- проведение органолептической оценки готовой пищи;

3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль качества готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии в соответствии с «Правилами бракеража», содержащимися в приложении к настоящему Положению.

3.3. Выдачу готовой пищи следует проводить 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. В случае нарушения технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд обучающимся.

3.4. Сотрудники, участвующие в органолептической оценке, не должны иметь ограничений по медицинским показаниям (хронические заболевания и аллергия), владеть навыками оценки продукции и знать критерии качества.

4. РЕГЛАМЕНТ РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

4.1. Бракеражная комиссия осуществляет ежедневный контроль:

- за правильностью составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд;
- за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи;
- за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока, соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

4.2. Бракеражная комиссия еженедельно осуществляет:

- контроль за соответствием объемов приготовленного питания объему разовых порций;
- проверку соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- контроль за качеством приготовленной пищи;
- контроль организации работы на пищеблоке.

4.3. Бракеражная комиссия ежемесячно осуществляет:

- контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке готовой продукции.

4.4. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблока на совещаниях при директоре.

5. ДОКУМЕНТАЦИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

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

5.2. В бракеражном журнале указывается дата приготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда,

разрешение к реализации блюда, ставятся подписи членов бракеражной комиссии, но не менее трех подписей.

5.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью учреждения.

5.4. Хранится бракеражный журнал у заведующего пищеблоком.

6. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

6.1. Данное Положение вступает в силу с момента его утверждения приказом директора Образовательного учреждения.

6.2. Данное Положение может быть пересмотрено и изменено в соответствии с изменениями в нормативно-правовой базе.

6.3. Приложение к Положению о бракеражной комиссии

ПРАВИЛА БРАКЕРАЖА ПИЩИ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Все блюда и кулинарные изделия, поставляемые на пищеблок МОУ «СОШ № 24» подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
- 1.2. Бракераж готовой продукции осуществляется в соответствии с ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
- 1.3. Бракераж пищи проводится сразу при доставке готовой продукции.
- 1.4. Органолептическую оценку качества блюд и готовых кулинарных изделий проводит бракеражная комиссия, созданная приказом директора Образовательного учреждения.
- 1.5. Члены бракеражной комиссии, участвующие в органолептической оценке, не должны иметь ограничений по медицинским показаниям (хронические заболевания и аллергия), должны владеть навыками оценки продукции и знать критерии качества.
- 1.6. Для проведения органолептического анализа используют столовую посуду, столовые приборы и кухонный инвентарь. Количество тестируемых порций продукции должно соответствовать количеству сотрудников, участвующих в ее оценке.
- 1.7. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять изделия с раздачи, вернуть поставщику, составив соответствующий акт.
- 1.8. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится журнал у заведующей производством.
- 1.9. За качество пищи несут санитарную ответственность поставщик, лица, осуществившие проверку качества продукции, в соответствии с пп.3,4 настоящих правил, и допустившие ее к потреблению.

2. МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ

- 2.1. Метод органолептической оценки предназначен для объективного контроля качества продукции общественного питания массового изготовления и заключается в прямой рейтинговой оценке качества образцов продукции в целом или некоторых ключевых органолептических характеристик образцов продукции
- 2.2. Оценка качества пищи осуществляется в соответствии с технологической картой и характеристиками: внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция.
- 2.3. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет. При оценке внешнего вида обращают внимание на его конкретные свойства, такие как цвет (основной тон и его оттенки, интенсивность и однородность), форма и ее сохранность в готовом блюде (изделии), состояние поверхности, вид на разрезе (изломе), правильность оформления блюда. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.п. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре. Оценку вкуса проводят следующим образом: тестируемую порцию продукции помещают в ротовую полость, тщательно пережевывают и устанавливают типичность вкуса для блюда (изделия) данного вида, анализируют качество отдельных характеристик вкуса, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних привкусов. Оценка текстуры (консистенции) проводится: визуально (например, вязкость жидкости при переливании, густота соуса при размешивании ложкой); визуально и тактильно - прикосновением к продукту (изделию) столовым прибором (ножом, вилок) и/или поварской иглой, а также приложением усилий - нажатием, надавливанием, прокалыванием, разрезанием (рыбные, мясные изделия, желе), размазыванием (паштет, икра, фарш, крем);

тактильно в полости рта и в процессе пережевывания.

2.4. Каждый участник оценки должен быть обеспечен нейтрализующими продуктами, восстанавливающими вкусовую и обонятельную чувствительность: белый пшеничный хлеб или сухое пресное печенье, молотый кофе, негазированная питьевая вода (рН-нейтральная, без вкуса и запаха, предпочтительно с известной жесткостью).

2.5. При органолептической оценке большого ассортимента образцов продукции необходимо учитывать, что в первую очередь пробуют блюда (изделия), обладающие слабовыраженными органолептическими характеристиками (например, крупяные супы), далее оценивают продукцию с более интенсивными свойствами, а сладкие блюда оценивают последними. Оценка каждого образца осуществляется с сохранением порядка представления без возврата к ранее опробованным образцам.

2.6. При органолептической оценке температура продукции общественного питания должна соответствовать температуре блюда (изделия) при их реализации.

2.7. После оценки каждого образца сотрудники должны снимать оставшееся послевкусие, ополаскивая рот водой и/или используя другие нейтрализующие средства. Температура образца продукции и воды для полоскания рта, по возможности, должна быть одинаковой.

3. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПЕРВЫХ БЛЮД

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в количестве одной порции в тарелку. Вначале отделяют жидкую часть и пробуют. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой. Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус.

3.2. Основными показателями качества прозрачных супов являются прозрачность, концентрированный вкус, обусловленный наличием экстрактивных веществ (для мясных и рыбных бульонов) и запах. При органолептическом анализе прозрачных супов прежде всего обращают внимание на внешний вид бульона, его цвет, отсутствие взвешенных частиц, блесков жира. Все гарниры к супам пробуют отдельно, а те, которые при подаче заливают бульоном, еще и вместе с ним.

3.3. При проверке пюреобразных супов содержимое емкости (кастрюли) тщательно перемешивают черпаком и отбирают пробу супа. Затем, выливая ее струйкой, оценивают текстуру (консистенцию): густоту, вязкость, однородность, а также наличие плотных частиц и цвет. После этого анализируют запах и пробуют суп.

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

3.5. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и прогорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками, резкой кислотностью, пересолом.

4. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ВТОРЫХ, ХОЛОДНЫХ И СЛАДКИХ БЛЮД.

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

4.2. Блюда и изделия с плотной текстурой (консистенцией) (вторые, холодные, сладкие) после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

4.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней набухших зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши, ее сравнивают с запланированной по технологической карте, что позволяет выявить недовложение.

4.4. 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.

4.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Если картофельное пюре разжижено

и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного сырья, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира.

4.6. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Вареная рыба имеет вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная - приятный, слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

4.7. При оценке холодных блюд, полуфабрикатов салатов и закусок особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов; их текстуру (консистенцию).

4.8. У мясных полуфабрикатов, изделий и блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда.

Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все его составные части (основное изделие, соус, гарнир), а затем пробуют блюдо в целом.

4.9. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса.

4.10. Характеризуя внешний вид мучных кондитерских и булочных полуфабрикатов и изделий, обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. После этого оценивают качество отделочных полуфабрикатов по следующим признакам: состояние кремовой массы, помады, желе, глазури, их пышность, пластичность. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом.

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

5.1. Органолептический анализ продукции общественного питания массового изготовления включает в себя рейтинговую оценку внешнего вида, цвета, текстуры (консистенции), запаха и вкуса с использованием балльной шкалы: 5 баллов - отличное качество, 4 балла - хорошее качество, 3 балла - удовлетворительное качество и 2 балла - неудовлетворительное качество.

Оценка 5 баллов соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

Оценка 4 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с незначительными или легкоустраняемыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) и т.д.

Оценка 3 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т.д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

Оценка 2 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т.д.

Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями лиц, осуществивших проверку продукции. В случае оценок «4» и «3», в графе «Примечание» указывается причина, за что снижается оценка.

Оценки «3» и «2», данные членами бракеражной комиссии, обсуждаются на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт и сообщается директору школы.

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

5.3. Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.

Приложение 1

1. Методика органолептической оценки пищи

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

1.2. Затем 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.

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

1.4. 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.

2. Органолептическая оценка первых блюд.

2.1. 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.

2.2. 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).

2.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

2.4. 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.

2.5. 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.

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

3. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

3.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

3.3. 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.

- 3.4. Макаaronные 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.
- 3.5. 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 несоответствии рецептуре – блюдо снимается с реализации.
- 3.6. 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, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.
- 3.7. 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.
- 3.8. 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 - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю. (ОСНОВАНИЕ: Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С – 112 от 20.02.02 г. Приложение к письму Министерства торговли РСФСР от 21 августа 1963 г. № 0848).