Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 6 г. Юрги»

СОГЛАСОВАНО Председатель профсоюзной Организации _____ М.А. Вшивкова	УТВЕРЖДЕНО приказ №128/1-ос от 13.05.2021 г. Директор школы _____Т.З. Абоносимова

Абоносимова
Татьяна
Зиновьевна

Подписано цифровой подписью: Абоносимова Татьяна Зиновьевна
DN: 1.2.643.3.131.1.1=120C343233303034353030383835, 1.2.643.100.3=120B303336323139383534353 6, email=cbuogorod@mail.ru, c=RU, st=Кемеровская область, l=Юрга, o=МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №6 Г.ЮРГИ", givenName=Татьяна Зиновьевна, sn=Абоносимова, cn=Абоносимова Татьяна Зиновьевна
Дата: 2023.03.15 15:35:57 +07'00'

П О Л О Ж Е Н И Е

о бракеражной комиссии

1. Общие положения:

1.1. Данное Положение составлено в соответствии с Федеральным законом «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52- ФЗ, Санитарно-эпидемиологических правила СП 2.3.56.1079- 01 «Санитарно- эпидемиологических требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (с изменениями от 1 апреля 2003г), Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 утверждены санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», программой производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

1.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления Учреждением, а также в соответствии с уставом ОУ в целях осуществления контроля организации питания учащихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ОУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом ОУ, а также со штатными сотрудниками организации, предоставляющей Учреждению услуги по приготовлению горячего питания.

2. Цели бракеражной проверки

2.1. Усиление контроля качества приготовления пищи и обслуживания в школьной столовой.
2.2. Выполнение профилактических мероприятий по соблюдению санитарных норм и правил.
2.3. Качество доставляемых продуктов.
2.4. Контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при организации работы на пищеблоке.
2.5. Контроль организации питания учащихся.

3. Задачи бракеражной проверки

3.1. Предупреждать инфекционные заболевания и пищевые отравления, выполнение СанПиНов.
3.2. Проверять пригодность складских и других помещений для хранения продуктов питания, а также условия их хранения.
3.3. Контролировать сроки реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.
3.4. Проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству учащихся.
3.5. Вырабатывать предложения по улучшению качества питания, ассортимента продукции, культуры обслуживания, внедрению дополнительных форм организации питания.
3.6. Анализировать существующее состояния организации питания, внесение предложений по увеличению охвата организованным питанием учащихся.
3.7. Информировать учителей, родителей (законных представителей), учащихся о результатах своей работы.

4.Функции комиссии

Для выполнения поставленных задач на комиссию возлагаются следующие функции:

4.1. Проведение проверок организации питания учащихся: качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, соблюдение графика питания, соблюдение температурного режима выдачи блюд, соблюдение норм выдачи блюд и изделий, культура обслуживания, санитарное состояние столовой.

4.2. Разработка анкет и проведение анкетирования среди учащихся с целью изучения ассортимента и качества отпускаемой продукции.

4.3. Анализ качества организации питания учащихся и выработка предложений по улучшению организации питания в адрес директора школы и директора МАУ "Детское питание"

- Бракеражный журнал сырой продукции;

- Бракеражный журнал готовой продукции;

- Тетрадь контроля за температурным режимом холодильного оборудования.

- Журнал контроля за «с»-витаминизацией 3 блюда.

- Журнал здоровья сотрудников пищеблока.

- Журнал санитарного состояния пищеблока.

4.7. Контроль организации питания льготной категории.

5. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

5.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора образовательного учреждения в сентябре начала учебного года. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора Учреждения.
5.2. В комиссию могут входить все субъекты образовательного процесса: педагоги, учащиеся и их родители (законные представители).
5.3. Учителя Учреждения назначаются в комиссию приказом директора учреждения, представители родительской общественности выдвигаются родительским комитетом школы, учащиеся от органов самоуправления .
5.4. Бракеражная комиссия состоит из 8 членов. В состав комиссии входят:
- Директор Учреждения (председатель комиссии);
- фельдшер;
- председатель профсоюзного комитета ОУ;
- зам. директора по безопасности;
- завхоз;
- родитель (законный представитель);
- зам. директора по ВР;
- заместитель директора по БОП.

5.5. Члены комиссии выполняют свои обязанности на общественных началах без освобождения от основной работы. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с планом работы, который принимается на заседании комиссии. Заседания комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц.
5.6. Комиссия отчитывается о проделанной работе не реже одного раза в четверть на педагогическом совете, на родительских собраниях - по мере необходимости.
5.7. В своей работе комиссия взаимодействует с органами надзора, государственными органами управления охраной труда и др.

6. Оценка организации питания в Учреждении

6.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции.
6.2. 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
6.3. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

6.4. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°С до +6°С.6.4.

6.5. Администрация Учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

6.6. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале, составляется акт проверки. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

7. Ответственность.

7.1. За качество пищи несут ответственность заведующая производством и повара, приготовляющие продукцию.

7.2. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

Приложение к Положению о бракеражной комиссии

МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ

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

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.

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

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.

Органолептическая оценка первых блюд

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.

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).

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.

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.

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.

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

Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

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.

Макаронные 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.

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 направляется на анализ в лабораторию.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные 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, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

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.

ОСНОВАНИЕ: ГСЭ «Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». МЗ России, 2001 г.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

1. ***«Отлично»*** - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
2. ***«Хорошо»*** - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;
3. ***«Удовлетворительно»*** - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;
4. ***«Неудовлетворительно»*** - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

ИНСТРУКЦИЯ
о порядке проведения бракеража блюд и изделий в торговых объектах общественного питания

1. Инструкция о порядке проведения бракеража блюд и изделий в торговых объектах общественного питания (далее – Инструкция) определяет порядок проведения бракеража изготавливаемых блюд и изделий (далее – продукции) в торговых объектах общественного питания.

2.Для целей настоящей Инструкции подбракеражем понимается оценка качества кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, вкус, запах и консистенция) с отбраковкой некачественных блюд и изделий.

3. Бракеражу подвергается каждая партия продукции. Партией считают любое количество продукции одного наименования, одной даты и смены выработки, изготовленной в одинаковых условиях на одном объекте.

4. Для проведения бракеража в торговом объекте общественного питания (далее – торговый объект) создается бракеражная комиссия в составе не менее 3-х человек.

В торговых объектах с числом работающих 1-2 человека проведение бракеража продукции осуществляется изготовителем продукции.

5. В состав бракеражной комиссии могут входить руководитель торгового объекта, организации или его заместитель, заведующий производством или его заместитель, инженер-технолог, работник технологической пищевой лаборатории, повар, медицинский работник. Из состава членов комиссии назначается председатель комиссии.

6. Бракераж проводится в присутствии изготовителя (повара, кондитера и т.д.) продукции до начала ее реализации, отпуска потребителю.

Качество блюд, изделий, приготавливаемых по заказу потребителя, контролируется периодически в течение рабочего дня.

7. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется настоящей Инструкцией, технологическими документами, устанавливающими требования к качеству продукции, технологическим процессам ее производства.

Органолептические показатели качества, которым должна соответствовать выпускаемая продукция, устанавливаются в технических нормативных правовых актах, технологических документах на конкретные виды продукции.

8. Бракеражная комиссия оценивает соответствие первичной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям технологических документов (технологических карт, сборников рецептур, технологических инструкций), правильность ведения технологического процесса, проверяет на раздаче условия хранения блюд и изделий, температуру их подачи (отпуска), определяет фактический вес штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, вносит предложения об улучшении вкуса блюд.

9. Оценка качества продукции осуществляется по пятибалльной системе по каждому из показателей - внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция.

Пять баллов дается продукции, которая приготовлена в полном соответствии с рецептурой и технологией приготовления и не имеет замечаний, отклонений по органолептическим показателям качества.

Для оценки продукции по органолептическим показателям в четыре балла допускаются незначительные отклонения от установленных требований в зависимости от вида продукции.

Оценка продукции в три балла указывает на отдельные нарушения технологии приготовления, но допускающие её реализацию.

Продукция, изготовленная с грубыми нарушениями технологии приготовления и не соответствующая установленным требованиям по органолептическим показателям качества, которые не могут быть устранены, реализации не подлежит.

10. Результаты бракеража (органолептической оценки качества) продукции отражаются в бракеражном журнале, который ведется по форме согласно приложению , в торговых объектах учебных заведений - в соответствии с санитарными правилами и нормами.

11. В бракеражный журнал заносится продукция, имеющая отклонения, замечания по органолептическим показателям. Продукция, не имеющая отклонений, замечаний, в бракеражном журнале не отражается и в конце дня (смены) в журнале делается запись «Остальные партии продукции проверены и соответствуют требованиям технических нормативных правовых актов, технологических документов.».

12. Записи в бракеражном журнале заверяются подписями всех членов бракеражной комиссии, в торговых объектах, указанных в части второй пункта 4 настоящей Инструкции - подписью изготовителя продукции.

Утверждаю
Директор МБОУ «СОШ №6 г.Юрги»
_____ Т.З. Абоносимова

АКТ №__1___
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
МБОУ «ССОШ №6 г.Юрги»

от _____

Комиссия в составе _

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:
1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню __
2. Качество готовой продукции____
3. Санитарное состояние пищеблока_____
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования _____
5. Организация приема пищи учащихся____ _____
6. Соблюдение графика работы столовой ____ _____
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов _____ _____
8. Состояние помещений пищеблока _____
9. Наличие, использование, условия хранения моющих средств__ _____

В результате проверки установлено:
1. Документы предприятия, удостоверяющие качество на данную партию, товарно – транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения
2. Сроки реализации поступившей продукции_____
3. Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам_Наличие меню (есть, нет)_____ _____

1	Контрольное блюдо	
2	Суточная порция	
3	Калькуляционная карта на блюдо	
4	Наличие журналов • Бракеражный журнал сырой продукции; • Бракеражный журнал готовой продукции. • Тетрадь контроля за температурным режимом холодильного оборудования. • Журнал контроля за «с»-витаминизацией 3 блюда. • Журнал здоровья сотрудников пищеблока. • Журнал санитарного состояния пищеблока.	
5	Технологическая карта на блюдо	
6	Наличие сертификатов на продукты	
7	Запрещенный изделия, продукты	
8	Условия хранения продуктов: • Холодильник • Кладовая • кухня	

9	Сроки реализации продуктов	
10	Использование столового инвентаря	

5. Соответствие меню – дня перспективному меню____ _____
6. Причина несоответствия _____
7. Взвешивание контрольных порций
_____
_____
8. Условия хранения суточной пробы (соответствуют, не соответствую требованиям)
_ _____

В результате проверки установлено:
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Подписи комиссии :