

ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии МБОУ Сокольниковской СОШ

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регламентирует порядок формирования и деятельности бракеражной комиссии муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Сокольниковской средней общеобразовательной школы (далее – Школа).

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с:

- Конституцией Российской Федерации;
- Федеральным Законом Российской Федерации от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребёнка в Российской Федерации» (в редакции Федеральных законов от 02.07.2013 № 185-ФЗ);
- Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27.02.2007 г. № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях»;
- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития российской федерации и Министерство образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 года № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 17.01.2005 г. № 3;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», утверждёнными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 г. № 189;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул», утверждёнными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19.04.2010 г. № 25;
- Постановлениями и приказами руководства Тамбовской области и Моршанского района;
- Уставом и другими локальными актами Школы;
- настоящим Положением.

1.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом (Приложение 1).

1.4. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

2. Цель и задачи деятельности бракеражной комиссии.

2.1. Цель деятельности бракеражной комиссии – обеспечение гарантий прав обучающихся на полноценное питание в условиях Школы с учетом действующих норм.

2.2. Для достижения поставленной цели необходимо решить задачи:

- контролировать организацию питания обучающихся;
- проверять качество доставляемых продуктов;
- способствовать соблюдению санитарно-гигиенических требований при приготовлении пищи.

3. Порядок создания бракеражной комиссии.

- 3.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора Школы.
- 3.2. В состав бракеражной комиссии входят:
 - ответственный за питание обучающихся;
 - педагогический работник школы;
 - повар школьной столовой.
- 3.3. Персональный состав, распределение обязанностей и сроки полномочий бракеражной комиссии утверждаются приказом Школы.
- 3.4. Председателем бракеражной комиссии является ответственный за питание обучающихся.
- 3.5. Председатель бракеражной комиссии:
 - осуществляет руководство и организует деятельность комиссии;
 - ведет заседания комиссии;
 - подписывает протоколы;
 - контролирует выполнение решений комиссии;
 - представляет отчет о проделанной работе по итогам года.
- 3.6. Члены бракеражной комиссии:
 - участвуют в работе комиссии безвозмездно и без отрыва от основной деятельности;
 - обязаны обеспечивать объективность принятия решения в пределах своей компетенции.
- 3.7. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с руководством и профсоюзным комитетом Школы.

4. Полномочия бракеражной комиссии.

- 4.1. Бракеражная комиссия Школы осуществляет контроль:
 - пригодности складских и других помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
 - правильности составления ежедневного меню;
 - организации работы на пищеблоке;
 - сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
 - соответствия приготовленной пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
 - соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока;
 - закладки основных продуктов, а также выхода готовых блюд;
 - органолептических показателей (вкус, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и т.п.) готовой пищи;
 - соответствия объемов приготовленных блюд объему порций и количеству обучающихся;
 - формирует предложения по улучшению питания обучающихся.
- 4.2. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале:
 - «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
 - «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;
 - «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;
 - «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.
- 4.3. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.4. По результатам проверок комиссия принимает меры по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

4.5. Контроль организации горячего питания обучающихся осуществляется не реже 1 раза в месяц.

4.6. Руководство Школы обязано содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

Органолептический метод контроля за доброкачественностью готовой продукции

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. определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, 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 кастрюле и берется в небольшом количестве на 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 загрязненности.
- 2.2. При оценке внешнего вида супов, щей и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение их 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 бульонов, особенно изготовленных из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.
- 2.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых 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 присущем 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.
- 2.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой 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) дается 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 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 недовложение.
- 3.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра 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 рептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ.

- 3.6. 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 имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее 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. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.