

ПРИНЯТО

Управляющим Советом

Протокол № 1 от 24.08.2020г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБУ «Школа № 70»

О.Б. Жигулевцева

Приказ от 01.09.2020г. № 85/18-од



ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии в МБУ «Школа № 70»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в МБУ «Школа № 70».

1.2. Бракеражная комиссия создается и действует в целях осуществления контроля за правильной организацией питания, качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи, а также за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в образовательной организации.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Федеральным законом от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Постановлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 23.07.2008г. № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08», ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», сборниками рецептур, технологическими картами, настоящим Положением и другими локальными актами МБУ «Школа № 70».

2. Задачи комиссии.

Основными задачами бракеражной комиссии являются:

- предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- контроль за соблюдением санитарии и гигиены в помещениях пищеблока;
- контроль за обеспечением пищеблока качественными продуктами питания;
- контроль за организацией полноценного питания.

3. Функции бракеражной комиссии

3.1.Бракераж готовой продукции

Контроль качества готовой продукции начинается с проверки наличия технической (технологической) документации (сборника рецептур, технологических карт) по каждому виду блюда. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Описание технологического процесса приготовления блюд, в т. ч. вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность. Процесс приготовления блюда должен быть организован в полном соответствии с технологической документацией.

Для бракеража на пищеблоке должны быть весы, пищевой термометр и тарелка с указанием веса на обратной стороне.

Ежедневно за 15-20 минут до начала раздачи готовой пищи комиссия в составе не менее 3 человек проверяет доброкачественность пищи органолептическим методом, т.е. по цвету, запаху, вкусу, консистенции, жесткости, сочности. Метод органолептической оценки качества блюд приводится в межгосударственном стандарте ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания». Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

Методика органолептической оценки пищи

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

Затем определяют запах пищи. Этот показатель особенно важен, т. к. с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения в запахе пищевых продуктов, особенно в мясе и рыбе, связанные с начальными явлениями порчи, когда другими способами эти изменения установить не удается. Запах следует определять при той температуре, при которой употребляются блюда. Лучше всего запах определяется при задержке дыхания.

При помощи органов осязания определяется консистенция продуктов. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, небо и зубы. В процессе пережевывания пищи определяют ее жесткость, сочность, нежность. Осязательными ощущениями, особенно языка, обусловлено восприятие маслянистости, клейкости, мучнистости, липкости, рассыпчатости и т. д.

Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, соленый. Наибольшей чувствительностью к сладкому и соленому обладает кончик языка, к горькому - область его корня, к кислому - края.

Органолептическая оценка первых блюд

Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Например, буровато-коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

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). Целесообразно сравнивать набор кореньев и овощей, увиденных при просмотре плотной части первого блюда, с рецептурой по раскладке.

При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготовленных из мяса и рыбы.

Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный характер и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

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.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, не свойственной 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.

В детском учреждении не должны разрешаться 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)дается общая.

При внешнем осмотре блюд обращают внимание на характер нарезки кусков мяса (поперек или вдоль волокон), равномерность порционирования, цвет поверхности, наличие поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя панировки. В изделиях из мяса и рыбы цвет определяют как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии приготовления блюда. Так, заветренная

поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона; розовато-красный цвет на разрезе котлеты говорит о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного мяса.

Важным показателем, дающим представление о степени готовности блюда и отчасти о соблюдении рецептуры при его изготовлении, является консистенция блюда (например, мажущая консистенция изделий из рубленого мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба). Степень готовности и консистенцию мясопродуктов, птицы и рыбы определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой, которые должны легко входить в толщу готового продукта.

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.

Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей. При наличии крупяных и мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределая кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню-раскладке, 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 несоответствие рецептуре блюдо направляется на анализ в лабораторию.

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, с частичками обгоревшего лука, имеет серый цвет, горьковато - неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, ее усвоение.

Органолептическая оценка третьих блюд

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 не допускается тягучесть, присутствие крахмальных комков.

Компоты состоят из сиропа и фруктов. Сироп прозрачный, от желтого до светло-коричневого цвета. Фрукты (целые или нарезанные) не переварены, сохранили свою форму. Вкус компотов сладкий с кисловатым привкусом, запахом фруктов и ягод, из которых он приготовлен. При подаче фрукты должны занимать $\frac{1}{4}$ объема посуды.

Чай не должен содержать чаинок. Аромат и вкус напитка характерный для сорта чая, прозрачный, цвет коричневый, сладкий.

Органолептическая оценка мучных изделий

Готовые изделия из любого теста должны быть правильной формы, с ровной верхней коркой, плотно прилегающей к мякишу. Трешины на поверхности недопустимы. Цвет изделий: от золотисто-желтого до светло-коричневого. Мякиш изделий должен быть хорошо пропеченым, эластичным, равномерно-пористым, без пустот. Вкус и запах

должны соответствовать виду изделия и его составу, не допускается привкус горечи, излишняя кислотность, соленость.

Критерии оценки качества блюд

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

Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность).

Оценка "отлично" (5 баллов)дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка "хорошо" (4 балла)дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

Оценка "удовлетворительно" (3 балла)дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

Оценка "неудовлетворительно"дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах; резко пересоленные; резко кислые, горькие; недоваренные; недожаренные; подгорелые; утратившие свою форму; имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью "К раздаче не допускаю".

Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендованной формой (приложение 4 к СанПиН 2.4.1.3049-13 и приложение 10 к СанПиН 2.4.5.2409-08).

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракера	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7

Примечание: <*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Для справки. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мarmите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается (п.8.23.СанПиН 2.4.5.2409-08). При нарушении технологии приготовления и в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °C, холодные супы, напитки - не выше 14 °C (п.8.24.СанПиН 2.4.5.2409-08). Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4±2°C не более 30 минут (п.8.26.СанПиН 2.4.5.2409-08). Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3

часов при температуре плюс 4+/-2°C. Хранение заправленных салатов не допускается. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту (п.8.28 СанПиН 2.4.5.2409-08).

В журнале должны стоять подписи всех членов комиссии и время снятия бракеража по каждому блюду до выдачи (п.14.23. СанПиН 2.4.1.3049-13 и п.14.6 СанПиН 2.4.5.2409-08). Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью. Грубое нарушение – заполнение журнала не по факту приготовления блюда, а заранее на весь день. В журнале прописываются наименования всех блюд, соответствующие фактическому меню.

На членах бракеражной комиссии должна быть надета специальная одежда, волосы убраны под головные уборы.

Пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится, предварительно тщательно перемешав пищу. К раздаче допускаются блюда, которые оценены на «отлично» (5 баллов), «хорошо» (4 балла) и «удовлетворительно» (3 балла).

3.2. Контроль за отбором и хранением суточных проб от каждой партии приготовленных блюд – п. 14.24. СанПиН 2.4.1.3049-13 и п.14.11., приложение 11 к СанПиН 2.4.5.2409-08). Объем суточных проб: порционные блюда отбираются в полном объеме, холодные закуски, первые и третьи блюда, гарниры – в количестве не менее 100 гр. Пробы отбирают из котла стерильными или прокипяченными ложками в промаркированную стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) холодильнике при температуре + 2 - + 6 °C. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

3.3. Контроль за соблюдением меню и рационов питания обучающихся; за соответствием питания возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

- Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню (п. 6.22. СанПиН 2.4.5.2409-08).

- Вывешивание в обеденном зале школы ежедневного меню, согласованного с руководителем образовательного учреждения, в котором указывается наименование блюд и объем порций, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом (п. 6.24. СанПиН 2.4.5.2409-08).

- Соблюдение веса и объема блюд требованиям. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню (п. 14.6. СанПиН 2.4.5.2409-08).

С учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд в соответствии с приложением № 3 СанПиН 2.4.5.2409-08 (п.6.9.).

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся двух возрастных групп	
	С 7 до 11 лет	С 11 лет и старше
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150-200	200-250
Напитки (чай, какао, сок, компот молоко, кефир и др.)	200	200
Салат	60-100	100-150
Суп	200-250	250-300
Мясо, котлета	80-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Фрукты	100	100

3.4. Контроль за кратностью питания

Для обучающихся образовательных учреждений необходимо организовать двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 - 4-х часов (п.6.8. СанПиН 2.4.5.2409-08).

4. Содержание и формы работы

4.1. Бракеражная комиссия проводит бракераж готовой продукции в полном составе.

4.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом.

4.3. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

4.4. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

4.5. Оценка «Пища к раздаче допущена»дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена»дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушилась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, и в случае срыва питания, ответственность за наступившие последствия несет организация, допустившая приготовление некачественного блюда.

4.6. За качество пищи несет ответственность лицо, осуществляющее приготовление продукцию. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал и оформляется подписями членов комиссии.

4.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

5. Управление, структура и документация бракеражной комиссии

5.1. Персональный состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора школы на начало учебного года.

5.2. Бракеражная комиссия состоит из:

- представителя МБУ «Школа № 70», ответственного за организацию горячего питания,

- представителя организации, обеспечивающей горячее питание в МБУ «Школа № 70», в лице заведующего производством на школьном пищеблоке,

- представителя территориальной организации здравоохранения в лице медицинского работника, закрепленного за МБУ «Школа № 70» (далее – медицинский работник),

- представителя родительской общественности (при наличии кандидатуры).

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

5.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца, который должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью организации, обеспечивающей горячее питание в МБУ «Школа № 70». Находится бракеражный журнал у заведующего производством школьного пищеблока.

5.5. Записи в бракеражном журнале заверяются подписями всех членов бракеражной комиссии, а представителем родительской общественности - в случае его явки.

5.5. Администрация школы обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

6. Права, обязанности и ответственность бракеражной комиссии

6.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

6.2. Обязанности бракеражной комиссии:

- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

6.3. Члены комиссии несут персональную ответственность за выполнение возложенных на них функций и за вынесенные в ходе деятельности решения.