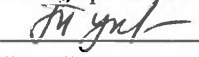


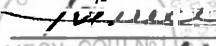
СОГЛАСОВАНО:

Председатель профкома муниципального
бюджетного общеобразовательного
учреждения средняя общеобразовательная
школа №1 с.Стерлибашево
муниципального района
Стерлибашевский район Республики
Башкортостан

 Туктарова Г.Р.
« » 20 г.

УТВЕРЖДЕНО:

Директор муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения
средняя общеобразовательная школа №1
с.Стерлибашево муниципального района
Стерлибашевский район Республики
Башкортостан

 Галиев Р.Ш.
Приказ № 22 «17» 02 2023 г.



Положение о бракеражной комиссии Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа №1 с. Стерлибашево муниципального района Стерлибашевский район Республики Башкортостан

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями на 29 декабря 2022 г.), санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года), методическими рекомендациями МР 2.40180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.3. В задачи комиссии входит:

- контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
- контроль за качеством приготовления блюд;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в общеобразовательной организации.

2. Управление и структура бракеражной комиссии

2.1. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора общеобразовательной организации на начало учебного года. Срок полномочий комиссии – 1 год.

2.2. Комиссия состоит из не менее 3 человек.

В состав комиссии могут входить:

- представитель администрации: директор школы или его заместитель (председатель комиссии);
- медицинский работник (диетсестра);

- педагогические сотрудники;
- повара;
- член профсоюзного комитета школы;
- представитель родительской общественности общеобразовательной организации.

В необходимых случаях в состав комиссии могут быть включены другие работники организации, приглашенные специалисты.

2.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (Приложение №1 к Положению).

3. Основные направления деятельности бракеражной комиссии

3.1. Постоянный контроль за организацией питания, качеством пищевых продуктов, составляющих рацион питания обучающихся.

4. Содержание и формы работы бракеражной комиссии

4.1. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.

4.2. Бракераж готовой продукции проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража комиссия руководствуется требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

4.3. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

4.4. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

4.5. Органолептическая оценка качества каждой партии продукции осуществляется по пятибалльной системе. Для получения объективных результатов при органолептической оценке качества каждому из показателей - внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция - дают оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «плохо». На основании оценок по каждому показателю определяется оценка блюда (изделия) в баллах как среднее арифметическое. Результат вычисляется с точностью до десятых.

Лица, проводящие бракераж пищи, должны знать свойства блюд и изделий, чтобы дать квалифицированную оценку блюду по органолептическим показателям. Каждая группа блюд (изделий) имеет специфические свойства и соответствующие им показатели.

Важным показателем качества блюд из мяса наряду с вкусом и запахом является консистенция. По этому показателю мясо должно быть мягким и сочным. Консистенция изделий из рубленого мяса должна быть эластичной, рыхлой, сочной. Блюда из субпродуктов должны прежде всего характеризоваться свежим запахом и приятным вкусом.

Определяющие показатели качества рыбных блюд - вкус, запах и консистенция. По консистенции рыба должна быть мягкой, сочной, но не крошливой. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного вида, с ярко выраженным привкусом овощей и пряностей.

Для салатов и овощных закусок большое значение имеет консистенция, характеризующая свежесть. При оценке важно также обращать внимание на цвет и внешний вид овощей, свидетельствующие о правильности хранения и технологической обработки.

Основным показателем качества супов является вкус, определяемый концентрацией вкусовых веществ, которая образуется при использовании установленного количества основных продуктов, пряностей и приправ. Для прозрачных супов основное значение имеет цвет бульона, его прозрачность и консистенция гарниров - продукты должны быть мягкими, но сохранять форму.

Отличную оценку получает блюдо (изделие), которое приготовлено в соответствии с рецептурой и технологией производства и по органолептическим показателям отвечает продукту высокого качества.

Хорошая оценка допускает незначительные отклонения от установленных требований. Например, для салатов допустимы незначительные отклонения от цвета, запаха, вкуса, менее упругая консистенция; для первых блюд - менее характерный цвет жидкой части, наличие бесцветного или слабо окрашенного жира, правильная, но недостаточно равномерная нарезка овощей, характерный, но слабо выраженный запах, недостаточно выраженный вкус, слегка переваренные, но сохранившие форму овощи, слегка недосоленный бульон; для вторых блюд - незначительные отклонения от цвета, частично нарушенная форма нарезки, менее сочная, чем требуется, консистенция, слабо выраженный запах.

Удовлетворительная оценка блюда (изделия) указывает на значительные нарушения технологии приготовления, но допускающие его реализацию без переработки. Например, для салатов - наличие слабого или чрезмерного запаха специй, привкус сметаны с повышенной кислотностью, крупная или неравномерная нарезка, водянистая консистенция овощей, наличие помятых овощей, жидкости, несоблюдение соотношения компонентов, подсыхание поверхности; для первых блюд - наличие мутного жира, нехарактерного или чрезмерного запаха специй, водянистый с посторонним привкусом, редкие блестки жира на поверхности молочных супов, переваренная крупа, макароны; для вторых блюд - бледный цвет корочки или коричневая подсохшая поверхность, слегка подгоревшее блюдо, незначительная деформация овощей, жестковатая консистенция, излишне выраженный запах, легкий недосол, нарушенная форма изделий, неоднородный соус, несоблюдение соотношения компонентов, привкус осалившегося жира.

Неудовлетворительной оценки заслуживает блюдо, если обнаружены дефекты, не допускающие его реализации. Например, для салатов отмечается сильное изменение цвета, непривлекательный внешний вид, мягкие увядшие овощи, кислый вкус от уксуса или сметаны с повышенной кислотностью, привкус горечи в сметане, отсутствие аромата заправки; для первых блюд - мутный, серый или бесцветный, без блесков жира бульон в супах, плохо очищенный картофель, недоваренные овощи, крупы, жесткое мясо, запах пареных или сильно пережаренных овощей, соленый вкус, привкус сырой крупы, непассерованной муки, осалившегося жира, чрезмерная кислотность капусты, несоблюдение сортности мяса; для вторых блюд - сильно измененный цвет поверхности, изделия деформированы, неоднородная консистенция каш, посторонний запах, несладкий, несоленый или сильно пересоленный вкус, отстающая корочка, пересушенность или переувлажненность, на поверхности значительные трещины, несоблюдение сортности мяса.

Если при органолептической оценке блюда (изделия) хотя бы один из показателей оценивается неудовлетворительно, то дальнейшей оценке блюдо (изделие) не подлежит, так как бракуется и снимается с реализации.

При необходимости продукция направляется на исследование в технологическую или санитарно-пищевую лабораторию. Могут быть случаи уничтожения продукции после дополнительного обследования.

Для получения объективных результатов при органолептической оценке качества пищи члены бракеражной комиссии должны руководствоваться таблицами снижения оценки качества блюд, булочно-кондитерских и кулинарных изделий за несоблюдение технологии производства.

Учитывая тесную связь качества готовой продукции и исходных продуктов, необходимо усилить контроль за качеством поступающего на предприятия сырья. С этой целью наряду с лабораторным контролем материально ответственные лица при получении продуктов должны не только проверять их количество, но и оценивать качество.

Все замечания по качеству записываются на обратной стороне накладной. Руководитель поставщика продуктов питания, анализируя замечания, должен принимать соответствующие меры. Качество сырья может быть определено с помощью коэффициента, или отношения числа партий, по которым сделаны замечания, к числу партий, поступивших за расчетный период.

Недоброкачественное сырье в производство не допускается. Поставщику установленным порядком предъявляется претензия.

Для усиления контроля за качеством сырья, поступающего на питание, повару, принимающего товар, необходимо вести журнал учета случаев поставки недоброкачественного сырья и полуфабрикатов. Данный журнал оформляется поваром и ответственным за организацию питания в школе (в случае внесения соответствующих записей, записи подтверждаются подписями данных работников с указанием наименования продукта питания, даты поставки, срока годности, поставщика, реквизитов сопроводительных документов).

Должностные лица, периодически контролирующие качество пищи, также принимают участие в бракераже пищи. Их оценка заносится в бракеражный журнал. При обнаружении нарушений составляется акт проверки в двух экземплярах. Один экземпляр акта предоставляется руководителю обслуживающей организации, второй остается в школе для принятия мер.

Все нарушения технологии приготовления пищи обсуждаются с работниками кухни, цеха при проведении бракеража.

4.6. Оценка «**к реализации разрешается**» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям и блюда оценены на «отлично», «хорошо» или «удовлетворительно». Оценка «**к реализации не допущено**» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида и блюдо оценено на «плохо». Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

4.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии.

4.8. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

5. Полномочия бракеражной комиссии школы

При проведении мероприятий бракеражной комиссией могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей (законных представителей);
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

6. Документация бракеражной комиссии

6.1. Комиссия ведет следующие журналы:

- Гигиенический журнал;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Ведомость учета посещаемости детей;

- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Журнал учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования.

6.2. Журналы в бумажном виде должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью общеобразовательной организации.

6.3. Хранятся журналы на пищеблоке.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на Педагогическом совете общеобразовательной организации и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

7.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

7.3. Данное Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 7.1 настоящего Положения.

7.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Методика органолептической оценки пищи

Органолептическая оценка первых блюд

Для органолептической оценки первого блюда (после тщательного перемешивания в котле) его берут в небольшом количестве на тарелку.

По внешнему виду определяют тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей, загрязненности, проверяют форму нарезки овощей, сохранение ее в процессе варки, сравнивают их набор с рецептурой по раскладке. Обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно из мяса и рыбы (недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, на поверхности не образуют жирных янтарных пленок, капли жира имеют мелкодисперсный вид).

При определении вкуса и запаха блюда отмечают наличие постороннего привкуса, запаха, горечи, излишней кислотности, пересола. 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

Органолептическая оценка вторых блюд проводится по их составным частям. Общая оценка дается только соусным блюдам (рагу, гуляш).

При внешнем осмотре блюда обращают внимание на характер нарезки мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и разреза (заветренная темная поверхность отварного мяса свидетельствует о длительном его хранении без бульона, красно-розовый цвет на разрезе котлет — о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного фарша).

Консистенция блюда дает представление о степени его готовности, а также о соблюдении рецептуры (вязкая консистенция котлет, например, указывает на избыточное добавление в них хлеба). Мясо должно быть мягким, сочным, мясо птицы — легко отделяться от костей, филе рыбы — мягким, сочным, не крошащимся.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей, консистенцию блюда, внешний вид, цвет (синеватый оттенок картофельного пюре, например, означает нехватку молока и жира).

При оценке крупяных гарниров их консистенцию сравнивают с запланированной по меню-раскладке (рассыпчатая, вязкая). Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки или запекания. Макароны изделия должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку, при этом обращают внимание на цвет, вкус и запах. Плохо приготовленный соус содержит частички пригоревшего лука, имеет серый цвет, горьковатый привкус. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета.

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, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Методика определения качества продуктов

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов продуктов. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид продуктов, их цвет. Определяется запах продуктов. 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.

Вкус продуктов, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее 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.

Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании

Мясо

Свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса — мясной, свойственный данному виду животного.

Замороженное мясо имеет ровную покрытую инеем, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-сероватого цвета.

Жир имеет белый или светло-желтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком.

Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую!), с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса.

Доброкачественность мороженого и охлажденного мяса определяют с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже.

Свежесть мяса можно установить и пробной варкой — небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке пара. Бульон при этом должен быть прозрачным, блестки жира — светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

Колбасные изделия

Вареные колбасы, сосиски, сардельки должны иметь чистую сухую оболочку, без плесени, плотно прилегающую к фаршу. Консистенция на разрезе плотная, сочная. Окраска фарша розовая, равномерная. Запах, вкус изделия без посторонних примесей.

Рыба

У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры яркокрасного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрачные. Мясо плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажатии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный. У мороженой доброкачественной

рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей.

У несвежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно пахнущий жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто появляются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Для определения доброкачественности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха). Применяется также пробная варка (кусочек рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

Молоко и молочные продукты

Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым оттенком), запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, несвойственных привкусов и запахов.

Творог имеет белый или слабо-желтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. В детских учреждениях использование творога разрешается только после термической обработки.

Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабо-желтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность.

Сметана в детских учреждениях всегда используется после термической обработки. Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей. Перед выдачей сливочное масло зачищается от желтого края, представляющего собой продукты окисления жира.

Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки.

Яйца

В детских организациях разрешено использовать только куриные яйца. Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся всплывают.