

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 6 »
(МБОУ СОШ № 6)**

РАССМОТРЕНО и ПРИНЯТО на Педагогическом совете протокол №6 от «13 » 01 2051 г.	УТВЕРЖДЕНО приказом по школе № 3а/ОД от 14.01.2015
--	---

Положение о бракеражной комиссии МБОУ СОШ №6 г. Выборга

I. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение разработано в целях осуществления контроля организации питания учащихся, качества питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований.
- 1.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением МБОУ СОШ № 6 г. Выборга (далее – ОУ), в соответствии с уставом ОУ, в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ОУ создается бракеражная комиссия.
- 1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами (СанПиН -2.4.1.2660-10), сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, нормативным актами школы.
- 1.4. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом ОУ, а также родительским комитетом.

II. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

- 2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы.
- 2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят: заместитель директора (ответственный по питанию), медицинская сестра, представитель столовой (заведующая производством).

III. Деятельность комиссии

- 3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся.
- 3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблоков, в том числе:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет условия хранения продуктов питания;
- ежедневно следит за правильностью составлению меню ;
- контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям учащихся в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д., в соответствии с Правилами бракеража пищи (Приложение 1 к настоящему положению);
- проверяет наличие контрольного блюда;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.3. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- проверять качество поставляемой продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- вносить на рассмотрение руководства школы и организатору питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

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

IV. Требования к оформлению документации

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по двух балльной системе.

4.2. Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок.

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. Решения комиссии обязательны для исполнения руководством школы и работникам пищеблоков.

V. Заключительные положения

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

5.2. Администрация ОУ при установлении надбавок к должностным окладам работников вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

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

Правила бракеража пищи

1. Общие положения

1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоках, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит медицинский работник, в случае его отсутствия – иное лицо из состава бракеражной комиссии, назначенное председателем бракеражной комиссии.
3. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.
4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью. Хранится бракеражный журнал у заведующей производством.
5. За качество пищи несут санитарную ответственность медицинская сестра, заведующая производством, иное лицо, осуществившее проверку качества продукции, в соответствии с п. 4 настоящих правил, и допустившее ее к потреблению.

2. Методика органолептической оценки пищи

- 2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 2.2. 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.
- 2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 2.4. При снятии пробы необходимо выполнять 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.

3. Органолептическая оценка первых блюд

- 3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
- 3.2. При оценке внешнего вида супов и тушеных овощей 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).
- 3.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и

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

3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не 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.

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

4. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

4.3. 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.

4.4. Макаaronные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться 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. 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.

4.6. 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 имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо,

политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.

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

5. Критерии оценки качества блюд

5.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

«Удовлетворительно» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

« Неудовлетворительно» – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда дается изделиям, имеющие следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

5.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями, лиц, осуществивших проверку продукции.

5.3. Выдача готовой продукции проводится 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 блюда, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

5.4. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная членом бракеражной комиссии, осуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, который доводится до директора школы, руководителя предприятия, осуществляющего организацию питания в школе.

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

5.6. 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 - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.