

Директор МКОУ СОШ №1 с.п. Шалушка

«Утверждаю»

З.А.Кучменов

Приказ №108 от 29.08.2022 г.



**Положение о бракеражной комиссии
МКОУ СОШ №1 с.п. Шалушка**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано на основе Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

1.2. Бракеражная комиссия МКОУ СОШ №1 с.п. Шалушка (далее - бракеражная комиссия) создается и действует в соответствии с Уставом школы в целях осуществления контроля организации питания учащихся, качества доставляемых продуктов и готовых блюд, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующим СанПиНом, сборниками рецептур, технологическими картами, нормативными актами школы.

2. 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 человек. В состав комиссии входят: зам. директора школы, ответственный за организацию питания в школе; школьная медсестра; повар.

3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся школы.

3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока, в том числе:

- ☐ осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при доставке продуктов питания;
- ☐ проверяет на пригодность помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ☐ ежедневно следит за правильностью составления меню;
- ☐ контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре;
- ☐ осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- ☐ следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- ☐ периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- ☐ 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 и суточной пробы;
- ☐ определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
- ☐ проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний

бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал. (Приложение 2 к настоящему положению)

4.3. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством школы и работником пищеблока.

**Правила бракеража пищи
в МКОУ СОШ №1 с.п. Шалушка**

1. Общие положения

1. Все блюда, изготавливаемые на пищеблоке МКОУ СОШ №1 с.п. Шалушка (далее – школа), подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит медицинский работник, в случае его отсутствия – иное лицо из состава бракеражной комиссии.
4. 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.
5. Бракеражный журнал хранится у медицинского работника школы, в случае её отсутствия – у ответственного за организацию питания в школе.
6. За качество пищи несут санитарную ответственность повар, медработник, 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, гниlostный, кормовой, болотный, иlistный. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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.
- 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 определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или 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 рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию. 3.6. 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.

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

4. Выдача готовой продукции

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

4.2. 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 обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

4.3. 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.

Приложение № 2
к Положению о бракеражной комиссии

**Журнал бракеража
готовой пищевой продукции
МКОУ СОШ №1 с.п. Шалушка**

начат _____ 202 г.
окончен _____ 202 г.

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептическ ой оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарног о изделия	Подписи членов бракеражн ой комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечан ие