

Принято на педагогическом совете

№ 3 от 14 сентября 2021 года

С учетом мнения Совета родителей

Протокол № 1 от 4 сентября 2021 года

С учетом мнения Совета обучающихся

Протокол № 1 от 9 сентября 2021 года

Утверждаю

Директор лицея № 35

Ч.Т. Хужанбердиева

Приказ №387 от 14 сентября 2021 года



**Положение
о бракеражной комиссии
МБОУ «Лицей № 35» НМР РТ**

1. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в лицее № 35. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся образовательных организаций», сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением, в целях осуществления контроля организации питания, качество доставляемых продуктов и соблюдения санитарно – гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

Бракераж готовой пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. 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.

1.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится в школьной столовой.

В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др., а так же, заносятся результаты взвешивания готовых блюд и кулинарных изделий Лица, проводящие

органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, члены бракеражной комиссии и повара, приготовляющие продукцию.

1. Полномочия бракеражной комиссии школы

1.1. Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

1.2. Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

1.3. Ежедневно следит за правильностью составления меню;

1.4. Контролирует организацию работы на пищеблоке;

1.5. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания;

1.6. Ежедневно проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

1.7. Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

1.8. Периодически присутствует при закладке основных продуктов;

1.9. Ежедневно проверяет выход готовых блюд и кулинарных изделий, путем взвешивания;

1.10. Ежедневно проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;

1.11. Ежедневно проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;

1.12. Ежедневно определяет процент «несъедемости» пищи по каждому виду меню.

2. Методика органолептической оценки пищи

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

3.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

3.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

3.4. 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.

3. Органолептическая оценка первых блюд

4.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

4.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

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

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

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

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

4.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и 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) даётся 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 зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.4. 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.

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 несоответствии 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. У плохо приготовленного соуса - горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, её 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. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жаренная - приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

5. Критерии оценки качества блюд.

5.1. **«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 привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

«Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

5.2. Оценки качества готовых блюд, кулинарных изделий заносятся в журнал «Бракеража готовой пищевой продукции» и оформляются подписями всех членов комиссии, с указанием даты и времени.

5.3. Оценки качества готовых блюд, кулинарных изделий заносятся в журнал «Бракеража готовой пищевой продукции» оформляются подписями всех членов комиссии.

5.4. Для определения правильности веса готовых блюд, кулинарных изделий взятых при выдаче потребителю (заказчику) путем одновременного взвешивания 10 порций каждого вида. Вес (выход) готовых блюд, кулинарных изделий должен соответствовать выходу блюд ежедневному школьному меню. Итоги взвешивания готовых блюд, кулинарных изделий заносятся в журнал «Бракеража готовой пищевой продукции».

5.5. Коэффициент «несъеданной пищи» в отдельности по каждому виду меню определяется по формуле:

$$\begin{array}{l} \text{Объем несъеданной} \\ \text{блюд по одному} \\ \text{виду меню} \end{array} = \frac{\text{Масса несъеданной остатков блюд по одному виду меню}}{\text{Масса блюд на одного ребенка по одному виду меню} * \text{на количество детей}} * 100\%$$

Результат «несъеданной пищи» обучающихся заносится в специальный журнал «Определение объема «несъеданности блюд» по каждому виду меню», в таблицу (приложение 1). Журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью, который хранится в школьной столовой.

6. Управление и структура.

6.1. В состав бракеражной комиссии должно входить не менее 3-х человек:

- Председатель комиссии - представитель администрации школы - директор
- Член комиссии - шеф-повар
- Член комиссии - медицинский работник.

Приказ о составе бракеражной комиссии издается ежегодно в начале учебного года.

ПЛАН
работы бракеражной комиссии
лицея № 35

№ п/п	Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
1	Проведение организационных совещаний	1раз в полугодие	Председатель комиссии
2	Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1раз в неделю	Бракеражная комиссия
3	Отслеживание составления меню в соответствии с рационом питания	Ежедневно	Бракеражная комиссия
4	Контроль сроков реализации продуктов (журнал бракеража скоропортящихся продуктов)	1 раз в неделю	Бракеражная комиссия
5	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов.	1раз в неделю	Бракеражная комиссия
6	Контроль на пригодность складских и других помещений для хранения продуктов питания	1 раз в неделю	Бракеражная комиссия
7	Контроль за организацией работы на пищеблоке	Постоянно	Бракеражная комиссия
8	Контроль за качеством готовых блюд и кулинарных изделий путем органолептической оценки, контроль за выходом готовых блюд, кулинарных изделий идет путем взвешивания	Ежедневно	Бракеражная комиссия
9	Определение процента «несъедобности» пищи по каждому виду меню	Ежедневно	Бракеражная комиссия
10	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Бракеражная комиссия
11	Разъяснительная работа с педагогами	По плану школы	Председатель комиссии, мед.работник

13	Работа с родителями: общешкольные родительские и классные собрания, пропаганда в СМИ, на сайте школы	По плану школы	Председатель комиссии
14	Отчёт о проделанной работе на Совете родителей	май декабрь	Председатель комиссии