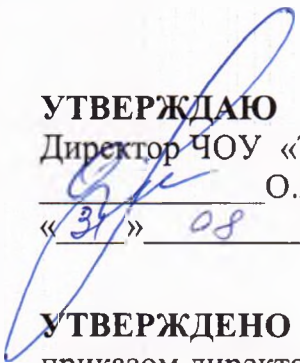


Частное общеобразовательное учреждение «Татнефть-школа»

ПРИНЯТО

конференцией работников
ЧОУ «Татнефть-школа» № 7
от « 31 » 08 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ЧОУ «Татнефть-школа»

О.А. Калягина
« 31 » 08 2021 г.

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора ЧОУ «Татнефть-школа»
от « 31 » 08 2021 г. № 103/ад

Положение о бракераже пищи, о бракеражной комиссии

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение (далее – Положение) регулирует создание и деятельность бракеражной комиссии ЧОУ «Татнефть-школа» (далее – Учреждение).
- 1.2. Настоящее Положение разработано и утверждено в соответствии с нормами:
 - Устава Учреждения;
 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» Постановление Главного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32.
- 1.3. В целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении создается и действует бракеражная комиссия.
- 1.4. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией Учреждения.
- 1.5. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке Учреждения, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 1.6. Ведутся бракеражные журналы:
 - журнал бракеража готовой кулинарной продукции (Приложение № 1);
 - журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение № 2).
- 1.7. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции хранится у медицинской сестры. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок хранится у кладовщика и заполняется по мере поступления продовольственного сырья.
- 1.8. Кладовщик выполняет обязанности согласно Инструкции для ответственного за бракераж поступающих продуктов питания (Приложение № 3).

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

- 2.1. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит бракеражная комиссия.
- 2.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора Учреждения на начало учебного года.
- 2.3. Бракеражная комиссия состоит из 4 членов. В состав комиссии входят:
 - старшая медсестра (председатель комиссии);
 - медицинская сестра;
 - повара;
 - член профкома.

3. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия Учреждения:

- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. в соответствии с методикой проведения (Приложение № 4), с занесением результатов органолептической оценки в Журнал бракеража готовой пищи и заверяет оценку личными подписями членов комиссии;
- при проведении бракеража комиссия руководствуется требованиями к технологии и качеству приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с технологическими картами (утвержденные директором);
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей (Приложение № 5).

4. Оценка организации питания в Учреждении

- 4.1. Оценка качества блюд и кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак) (Приложение № 5).
- 4.2. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. Выдача готовой пищи производится 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 каждого блюда, а не рациона в целом.

Приложение № 1
к «Положению о бракераже пищи,
бракеражной комиссии ЧОУ «Татнефть-школа»
СанПиН 2.3 /2.4.3590-20

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Дата и час изготовле- ния блюда	Время снятия браке- ража	Наименова- ние готового блюда	Результаты ор- ганолептической оценки качества готовых блюд	Разреше- ние к реа- лизации блюда, ку- линарного изделия	Подписи членов бракераж- ной комис- сии	Результаты взвешива- ния порци- онных блюд	Примеча- ние
1	2	3	4	5	6	7	8

Приложение № 2
к «Положению о бракераже пищи,
бракеражной комиссии ЧОУ «Татнефть-школа»
СанПиН 2.3 /2.4.3590-20

**Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих
на пищеблок**

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарнотранспортной накладной	Условия хранения конечный срок реализации(по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

Инструкция
для ответственного за бракераж поступающих продуктов питания

1. Общие положения

1.1. Лицом, ответственным за бракераж поступающих продуктов в ЧОУ «Татнефть-школа» является кладовщик.

1.2. Кладовщику необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами в ЧОУ «Татнефть-школа» (далее Учреждение).

1.3. Кладовщик обязан контролировать сопроводительную документацию, поступающую на склад с продуктами, и убедиться в наличии всех документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов, помнить, что удостоверение качества и ветеринарное заключение должно быть на каждую партию продуктов, а сертификат соответствия дается на каждый вид продукции, например, молочную продукцию, кондитерские изделия и т.д., и действует в течение года. Следует проверять качество поступающей продукции по Журналу бракеража скоропортящихся продуктов (ведется в программе 1С питание и электронный журнал в системе Меркурий Хозяйственный субъект), который ведется по категориям продукции (мясо, масло сливочное, молоко, сметана и т. п.). В нем должны быть ежедневные отметки кладовщика, ответственного за качество получаемых продуктов, об условиях хранения, сроках реализации в соответствии с СанПиН. Бракераж предполагает контроль целостности упаковки.

1.4. В целях предупреждения возможности пищевых отравлений следует обращать особое внимание на изолированное хранение таких продуктов, как мясо, рыба, молоко и молочные продукты. Необходимо проверять соблюдение условий хранения продуктов – недопустимо, когда сырое мясо или рыба хранятся рядом с молочными продуктами или продуктами, которые идут в питание детей без тепловой обработки. Все продукты должны храниться в контейнерах, имеющих соответствующую маркировку. Грубым нарушением является, например, хранение продуктов, подлежащих тепловой обработке, в емкостях для продуктов, не подлежащих тепловой обработке, или использование промаркированного инвентаря не по назначению.

1.5. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов кладовщику необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном или электронном носителях и влажности в складских помещениях (Приложение № 3.1)

1.6. На лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания возлагаются следующие функции:

- обеспечение своевременного заказа, получения, сохранности и хранения продуктов питания;

- обеспечение правильной выдачи (по весу, согласно меню-раскладке) продуктов питания, соблюдение сроков реализации.

2. Должностные обязанности

Для выполнения возложенных на него функций лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания обязан:

- следить за наличием и исправностью оборудования и инвентаря, противопожарных средств, состоянием помещений продуктового склада;
- организовывать проведение погрузочно-разгрузочных работ на складе с соблюдением норм, правил и инструкций по охране труда;
- проверять соответствие принимаемых продуктов сопроводительным документам и требованиям к качеству продуктов (наличие сертификата, соблюдение перечня продуктов разрешённых в Учреждении);
- обеспечивать сбор, хранение и своевременный возврат тары поставщикам;
- получать продукты от поставщиков согласно накладной, осуществлять взвешивание и сырой бракераж продуктов;
- обеспечивает сохранность продуктов питания, соблюдая товарное соседство;
- соблюдает режим хранения продуктов;
- вести ежедневный учёт движения продуктов по наименованиям, количеству и цене в карточках складского учёта;
- участвовать в составлении меню-раскладки на каждый день и требований-заявок на продукты питания;
- выдавать продукты подсобному рабочему по весу, указанному в меню-раскладке;
- составлять дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов;
- следить за своевременной реализацией продуктов питания;
- следить за правильным хранением быстропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения;
- сдавать отчёт в бухгалтерию не позднее 5-го числа каждого месяца, следующего за отчётным;
- обеспечивать своевременное составление заявок на продукты питания;
- принимать участие в проведении инвентаризаций;
- следить за санитарным состоянием склада;
- соблюдает требования пожарной безопасности в складских помещениях.

3. Ответственность

3.1. Лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания несет ответственность:

- за сохранность продуктов;
- за своевременное обеспечение детей свежими, доброкачественными продуктами;
- за соблюдение санитарно-гигиенического режима на складе;
- за соблюдение норм выдачи продуктов;

- за получение качественных продуктов и наличие сопроводительных документов к ним;

- за своевременный заказ продуктов;

- за своевременное списание недоброкачественных продуктов;

- за выполнение настоящей инструкции.

3.2. За причинение материального ущерба (за продукты и все имущество склада) в пределах, определенных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством РФ.

3.3. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка Учреждения, иных локальных нормативных актов, законных распоряжений руководителя Учреждения, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией кладовщик несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством.

3.4. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации хранения и реализации продуктов в Учреждении кладовщик привлекается в административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством РФ.

3.5. За виновное причинение образовательному учреждению или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей кладовщик несет материальную ответственность (за продукты и все имущество продуктового склада) в порядке и пределах, установленных трудовым или гражданским законодательством РФ.

Приложение № 3.1
к инструкции для ответственного за бракераж
поступающих продуктов питания
СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Журнал
учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	30

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

N п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

1. Органолептическая оценка пищи

- 1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 1.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочно-кислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 1.4. 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.

2. Органолептическая оценка первых блюд

- 2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
- 2.2. 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).
- 2.3. 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.
- 2.4. 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.
- 2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, 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.

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

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 и легко отделяться от костей.

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. Макаaronные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться 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. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее усвоение.

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

Инструкция по измерению объема блюд

1. Объем первых блюд устанавливается на основании ёмкости кастрюли или котла и числа заказанных порций.
2. Масса вторых блюд (каши, пудинги и т.д.) определяется путем взвешивания всех порций в общей посуде с вычетом тары и учетом числа порций.
3. Из порционных блюд (котлеты, биточки, мясо птицы и т.д.) взвешивается 10 порций вместе и выборочно 2-3 порции, устанавливается средняя масса одной порции.
4. Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать + 3% , но масса 10 порций должна соответствовать норме.

Критерии оценки качества блюд

«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.