

СОГЛАСОВАНО

С профсоюзным комитетом
МАОУ СОШ № 2 г.Томска

Протокол № 34

от 23.05.2023 г.

Председатель ПК

Л.Н. Егювкина



СОГЛАСОВАНО

На заседании

Управляющего совета

МАОУ СОШ № 2 г.Томска

Протокол № 4 от 23.05.2023 г.

Председатель

Н.Н. Кабанова

Handwritten signature of N.N. Kabanova

УТВЕРЖДАЮ

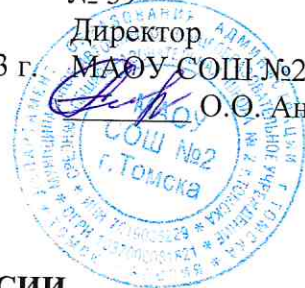
Приказ от 23.05.2023г.

№ 39

Директор

МАОУ СОШ №2 г.Томска

О.О. Антошкина



**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
МУНИЦИПАЛЬНОГО АУТОНОМНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 2 г. ТОМСКА**

1. Общие положения

- 1.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года в целях контроля за качеством приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований в школьной столовой.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, технологическими картами, ГОСТами, осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.
- 1.3. 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 каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

- 2.1. Бракеражная комиссия и ее состав, сроки полномочий комиссии утверждаются приказом директора школы.
- 2.2. Бракеражная комиссия состоит из 4-7 членов. В состав комиссии входят:
 - председатель;
 - медицинские работники (врач и(или) медицинская сестра);
 - заведующий производством или повар столовой;
 - член Управляющего совета школы;
 - общественный инспектор по охране труда;
 - педагогические работники;
 - сотрудники школы.

3. Обязанности бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия школы:

- 3.1. Способствует обеспечению качественным питанием обучающихся и работников школы.
- 3.2. Осуществляет контроль за работой столовой:
 - проверяет санитарное состояние пищеблока,
 - контролирует наличие маркировки на посуде и полотенцах,
 - проверяет выход продукции,
 - контролирует наличие суточной пробы,
 - проверяет соответствие процесса приготовления пищи техническим картам,
 - контролирует разнообразие и соблюдение двухнедельного меню,
 - проверяет соблюдение правил хранения продуктов питания,
 - проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей,

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

4. Методика органолептической оценки пищи

- 4.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 4.2. 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.
- 4.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 4.4. 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.

5. Органолептическая оценка первых блюд

- 5.1. 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.
- 5.2. 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).
- 5.3. 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.
- 5.4. При проведении проверки 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.
- 5.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, 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.
- 5.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом, др.

6. Органолептическая оценка вторых блюд

- 6.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
- 6.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 6.3. 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.

6.4. 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.

6.5. 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.

6.6. 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.

6.7. 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.

7. Критерии оценки качества блюд

7.1. Результаты проверки выхода блюд, определение их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по следующей системе: качественно и некачественно. Оценка «качественно» определяется таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями. Оценкой «некачественно» члены бракеражной комиссии отмечают блюда и кулинарные изделия, имеющие следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, очень кислые, горькие, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия.

7.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

7.3. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов комиссии и

7.4 Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью; храниться бракеражный журнал у заведующего производством или у повара.

7.5. Администрация школы обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.