СОГЛАСОВАНО
Председатель профсоюзного
комитета МОАУ СОШ № 14
_____Р.И. Сарваров
Протокол № 5 от 07.04.2022

УТВЕРЖДАЮ
Директор МОАУ СОШ № 14
_____Р.Р. Нуртдинов
Приказ № 116 от 07.04.2022

ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО АВТОНОМНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 14 ГОРОДСКОГО ОКРУГА ГОРОД НЕФТЕКАМСК РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

Рассмотрено и принято
на заседании
педагогического совета
протокол № 6 от 07.04.2022

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в Муниципальном общеобразовательном автономном учреждении средняя общеобразовательная школа № 14 (далее - МОАУ СОШ № 14).

1.2. Бракеражная комиссия (далее – Комиссия) является органом контроля организации питания обучающихся и регулирует вопросы контроля санитарных норм в организации питания в школьной столовой МОАУ СОШ № 14.

1.3. Комиссия создается приказом директора МОАУ СОШ № 14.

1.4. В состав Комиссии включаются:

- ответственное лицо за организацию горячего питания в МОАУ СОШ № 14;
- педагогические работники;
- представитель родительской общественности;
- медицинский работник;
- заведующий школьной столовой.

Комиссия состоит из нечетного количества членов.

1.5. Комиссия в своей деятельности руководствуется: Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 21.12.2013 № 273-ФЗ, приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ, постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарных правил СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»»., государственным стандартом РФ системы качества управление качеством пищевых продуктов на основе ХАССП (ГОСТ Р 51705.1-2001

1.6. Комиссия осуществляет контроль за качеством готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствуются требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. В августе председатель бракеражной комиссии составляет годовой план работы на следующий учебный год.

Выдача готовой пищи производится 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. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. Непосредственно после

приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную посуду с плотно закрывающимися крышками и сохраняются в течение 48 ч. при температуре +2 - +6 градусов. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом. Необходимо вести два журнала: учета температуры и влажности в складских помещениях, при проверках пищеблока пользоваться картой контроля за хранением продуктов (место хранения, схема размещения)

Раз в месяц члены бракеражной комиссии проверяют: организацию питьевого режима и соблюдение режимных моментов организации питания обучающихся; состояние пищеблока и мест хранения пищевой продукции, качество уборки на пищеблоке; температуру хранения пищевых продуктов.

2. Методика органолептической оценки пищи

21.Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, заведующий столовой и повара, готовящие продукцию.

2.2. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют вид пищи, ее цвет.

2.3. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха используются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый.

2.4. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

2.5. Органолептическая оценка первых блюд.

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

2.5.2. 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).

2.5.3. 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 пленок.

2.5.4. 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.
2.5.5. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.
2.6. Органолептическая оценка вторых блюд.
2.6.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
2.6.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным, легко отделяться от костей.
2.6.3. 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 по тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню (жидкая, вязкая, рассыпчатая).
2.6.4. 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 тепловой обработки.
2.6.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет.
2.6.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус.
2.6.7. В блюдах из рыбы рыба должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохранять форму нарезки.
2.6.8. Изделия из котлетной массы (котлеты, биточки, шницели): толщина котлет 1,2-2 см, форма овально-приплюснутая с одним заостренным концом; биточки круглые, приплюснутые, толщина 1-2 см; шницели овальные, толщина 1-1,5 см. Поверхность ровная, без трещин, разрывов, панировка равномерная. Вид на разрезе – однородная консистенция, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий, не допускается красно-розовый оттенок. Изделия сочные, мягкие. Отклонения в массе отдельных изделий допускается ±5%, но отклонений в массе 10 штук не должно быть. Тушеное мясо сочное, легко разжевывается. Куски мяса нарезаны поперек волокон на ровные кусочки.
2.7. Органолептическая оценка третьих блюд.
2.7.1. Кисели имеют однородную консистенцию, по густоте напоминают сметану или сливки. Поверхность их должна быть без пленки. Вкус киселей сладкий, привкус, запах, цвет соответствуют тем фруктам и ягодам, из

которых они приготовлены. В киселях средней густоты и жидких не допускается тягучесть, присутствие крахмальных комков.
2.7.2. Компоты состоят из сиропа и фруктов. Сироп прозрачный от желтоватого до светло-коричневого цвета. Фрукты (целые или нарезанные) не переварены, сохранили свою форму. Вкус компотов сладкий с кисловатым привкусом, запахом фруктов и ягод, из которых они приготовлены. При подаче фрукты должны занимать ¼ объема посуды.
2.7.3.Чай не должен содержать чаинок. Аромат и вкус напитка должен быть характерен для сорта чая, прозрачный, цвет коричневый, сладкий.
2.8. Органолептические показатели мучных изделий.
2.8.1. Готовые изделия из любого теста должны быть правильной формы, с ровной верхней коркой, плотно прилегающей к мякишу. Трещины на поверхности недопустимы. Цвет изделий – от золотисто-желтого до светло-коричневого. Цвет изделий должен быть хорошо пропеченным, эластичным, равномерно пористым, без пустот. Вкус и запах должны соответствовать виду изделия и его составу, не допускается привкус горечи, излишняя кислотность, соленость.
2.9.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.

2.9.1. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал, оформляются подписями всех членов комиссии.

3. Делопроизводство
3.1. Приказ директора МОАУ СОШ № 14 о создании комиссии.
3.2. Протоколы заседаний бракеражной комиссии.
3.3. Журнал бракеражной комиссии.
3.4. Карта контроля за хранением продуктов.

4.Заключительные положения
4.1. Настоящее положение вступает в силу с момента его утверждения приказом директора МОАУ СОШ № 14 и действует до его отмены в установленном порядке.