

«ПРИНЯТО»
педагогическим советом
от 25.12.2015 года
протокол № 12

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБОУ школа № 294
Замотина Н.Ю.
Приказ от 30.12.2015г. № 381-од

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

1. Общие положения.

1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в ГБОУ школа № 294 на основе следующих нормативных документов:
- СанПиНом 2.4.5.2409-08, сборниками рецептов, технологическими картами, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. № 54 « о мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях».
- 1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с уставом школы в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе создается и действует бракеражная комиссия.
- 1.2. Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой столовой.
- 1.3. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре.
- 1.4. Руководство школы обязано содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.
- 1.5. Срок действия данного положения не ограничен.

2. Управление и структура бракеражной комиссии

- 2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на учебный год. Состав комиссии оговаривается в приказе.
- 2.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 4 человек.
- 2.3. В состав бракеражной комиссии входят представители:
- дежурный администратор, ответственный по питанию, социальный педагог, привлекается представитель родительской общественности, дежурный учитель.
- 2.4. При назначении комиссии соблюдается принцип ежегодного обновления ее Состава.

3. Обязанности бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия должна:

1. способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся школы;
2. осуществлять контроль за работой столовой:
 - проверять санитарное состояние пищеблока,
 - контролировать наличие маркировки на посуде,
 - проверять выход продукции,
 - контролировать наличие суточной пробы,
 - проверять соответствие процесса приготовления пищи техническим картам,
 - проверять качество поступающей продукции, наличие сертификатов,
 - контролировать разнообразие и соблюдение десятидневного меню,
 - проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;

- контролировать наличие суточной пробы,
 - проверять соответствие процесса приготовления пищи техническим картам,
 - проверять качество поступающей продукции, наличие сертификатов.
 - контролировать разнообразие и соблюдение десятидневного меню,
 - проверять соблюдение правил хранения продуктов питания:
- проверять сроки реализации поступивших продуктов, качество и условия хранения продуктов на складе и в день приёма пищи;
 - проводить проверки и осуществлять контроль при закладке продуктов;
 - проводить проверки качества приготавливаемой пищи;
 - снимать бракераж сырой и готовой продукции;
 - предотвращает пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания;
 - следить за ассортиментом буфетной продукции;
 - отчитываться о своей работе на заседаниях комиссии, совещаниях при директоре и т.д.
 - своевременно выполнять рекомендации и предписания вышестоящих и контролирующих организаций.

4. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия школы:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

Бракеражная комиссия осуществляет оценку качества приготавливаемых блюд и температуры горячих блюд при раздаче.

Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями (заведующего производством, ответственного за питание). Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в этот же журнал. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью; хранится бракеражный журнал у ответственного за питание.

5. Содержание и формы работы.

5.1. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

5.2. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

5.3. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

5.4. Члены бракеражной комиссии приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

5.5. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню- требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи представителей комбината питания.

5.6. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.7. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции.

6. Бракераж пищи.

6.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

6.2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производят члены бракеражной комиссии.

6.3. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию

6.4. За качество пищи несут санитарную ответственность медсестра, заведующая производством, повар столовой.

6.5. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

Оценка «отлично» ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и др.).

Оценка «удовлетворительно» ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» (брак) даётся изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю». Оценка «неудовлетворительно», данная членами бракеражной комиссии, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, акт доводится до руководства предприятия, осуществляющего организацию горячего питания в школе, и директора школы.

6.6. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

6.7. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

6.8. Для определения правильности всех 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.

7. Методика органолептической оценки пищи.

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

7.2. 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.

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

7.4. 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.

8. Органолептическая оценка первых блюд.

8.1. 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 примесей и загрязнённости.

8.2. 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).

8.3. 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.

8.4. 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.

8.5. 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.

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

9. Органолептическая оценка вторых блюд.

9.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.

9.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

9.3. 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.

9.4. 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.

9.5. 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 снимается с реализации.

9.6. 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, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

9.7. 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 жареная -приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющий форму нарезки.

9.8. 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 порция, взятых при отпуске потребителю.

10. Права бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия имеет право:

- 10.1. в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- 10.2. контролировать наличие маркировки на посуде;
- 10.3. проверять выход продукции;
- 10.4. контролировать наличие суточной пробы;
- 10.5. проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- 10.6. проверять качество поступающей продукции;
- 10.7. контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- 10.8. проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- 10.9. вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

11. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии.

11.1. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор школы.

11.2. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой и другими лицами, директор школы приказом временно создаёт комиссию для решения спорных вопросов.

12. Дополнение.

12.1. Не реже чем 1 раз в четверть члены бракеражной комиссии с привлечением дополнительно работников ГБОУ школы № 294 и представителей родительской общественности проводят рейд проверки работы школьной столовой и по результатам составляется акт по прилагаемой форме.

«Утверждаю»

Директор ГБОУ школа № 294

_____ **Н.Ю. Замотина**

АКТ

Проверки школьной столовой

Комбината питания «ОХТА».

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии: _____

Провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

-технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов;

-соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов;

-соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь);

-ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день;

-% охвата обучающихся питанием;

-документация поставщика на право поставок продовольствия;

-сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение);

-учётно-отчётная документация (наличие и ведение: бракеражный журнал готовой продукции, журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов, журнал витаминизации готовых блюд, журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания, журнал учёта

выполнения натуральных норм питания, журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования, примерное 10-дневное меню, утверждённое комитетом социального питания, согласованное с Роспотребнадзором, сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты).

В результате проверки установлено:

-технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов **соответствует / не соответствует;**

- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов **условия транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов соблюдаются/не соблюдаются;**

-помещения для хранения продуктов **соответствуют/не соответствуют** норме ;

- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь): холодильное оборудование и морозильные камеры в **рабочем/не рабочем** состоянии **да/ нет ; наличие спецодежды да /нет; наличие дезинфицирующих средств – в достаточном количестве/ не в достаточном количестве/;**

-инструктаж режима обработки инвентаря, тары, столовой посуды - **имеются/ не имеются;**

-ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день _____

-% охвата обучающихся питание _____;

-документация поставщика на право поставок продовольствия **имеется/ не имеется;**

-сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение) **сертификаты качества в наличии/ отсутствуют;**

- учётно-отчётная документация (наличие и ведение: бракеражный, журнал готовой продукции **ведётся в соответствии с требованиями/ ведётся с отклонениями от требований;**

-журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов **ведётся/ не ведётся;**

-журнал витаминизации готовых блюд **ведётся/не ведётся;**

-журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания **ведётся/не ведётся;**

-журнал учёта выполнения натуральных норм питания **ведётся/не ведётся;**

-журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования **ведётся/не ведётся;**

-примерное 10-дневное меню, согласованное с Роспотребнадзором и социальным питание **имеется/не имеется;**

-сборники рецептов, технологические и калькуляционные карты **имеются/не** имеются.

Взвешивание контрольных порций:

1 порция _____, соответствие норме выхода готовой продукции _____;

2 порция _____, соответствие норме выхода готовой продукции _____;

3 порция _____, соответствие норме выхода готовой продукции _____;

Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции **соответствуют/не** соответствуют нормативам.

Подбор суточной пробы, условия её хранения (**соответствие/несоответствие** требованиям) хранится в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного _____.

Предложения.

1. _____.

2. _____

3. _____

Подписи:

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии: _____
