

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГИМНАЗИЯ № 24 ИМЕНИ М.В. ОКТЯБРЬСКОЙ Г. ТОМСКА**

Утверждаю:
директор гимназии

М.И. Якуба
Приказ № 75-пр
от «02» апреля 2021 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ГИМНАЗИИ № 24 ИМЕНИ М.В.ОКТЯБРЬСКОЙ
Г.ТОМСКА**

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
МАОУ гимназии № 24 им. М.В. Октябрьской г. Томска

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в гимназии.

1.2. Данное Положение о бракеражной комиссии в гимназии разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом от 02.01.2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с. изм. от 13.07.2020г.), другими нормативными актами РФ, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.3. Настоящее Положение о бракеражной комиссии определяет цель, задачи и функции комиссии, регламентирует её деятельность, устанавливает права и обязанности её членов.

1.4. В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется следующими нормативными документами:

- 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»;
- сборниками рецептур;
- технологическими картами;
- данным Положением, утвержденным приказом директора гимназии;
- межгосударственным стандартом ГОСТ31-986-2012 «Методика органолептической оценки качества продуктов общественного питания».

1.5. Бракеражная комиссия создается приказом директора гимназии на начало учебного года. Срок полномочий комиссии один год.

1.6. В состав бракеражной комиссии входят:

- председатель – директор гимназии;
- члены комиссии: дежурный администратор (по графику); ответственный по ОТ в гимназии; медицинский работник; представитель Управляющего совета (по согласованию); заведующий производством школьной столовой.

1.7. Члены комиссии работают на добровольной основе.

2. Основные задачи

- 2.1. Контроль и качество приготовленных блюд.
- 2.2. Профилактика пищевых отравлений и массовых инфекционных заболеваний.
- 2.3. Профилактика желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.4. Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в столовой гимназии.
- 2.5. Контроль за соответствием фактического меню, примерному, согласованному в установленном порядке.

3. Основные функции бракеражной комиссии:

- контроль организации работы на пищеблоке;
- проверка на раздаче правильности хранения блюд, температуры блюд;

- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций количеству детей;
- отслеживание за правильностью составления ежедневного меню;
- соответствие фактического меню, примерному, согласованному в установленном порядке;
- наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками столовой;
- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- контроль за отбором суточных проб, проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение её цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д. (Приложение № 1)

4. Комиссия проверяет:

- рацион питания, сверяя его с основным двухнедельным и ежедневным меню;
- соответствие приготовления блюда технологической карте;
- визуально контролирует ежедневное состояние помещений пищеблока и столовой;
- контролирует график приема пищи обучающимися.

5. Объекты, предметы и субъекты контроля комиссии:

- поточность приготовления пищи;
- качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке и в столовой, ее состояние (отсутствие сколов, трещин на посуде);
- условия и сроки хранения продуктов;
- соблюдение требований и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» при приготовлении и выдаче готовой продукции;
- меню.

6. Содержание и формы работы

6.1 Бракеражная комиссия осуществляет обязательный ежедневный контроль за качеством блюд.

6.2. Бракеражу подлежат все блюда и кулинарные изделия по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.

6.3. Бракеральный контроль проводится органолептическим методом. Пробу снимают из емкостей, в которых пища готовится.

6.4. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

6.5. Отбор суточной пробы осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве на менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме не менее одной порции). Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от + 2 до +6 °С.

6.6. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к выдаче готовой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

6.7. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в гимназии.

7. Оценка организации питания

7.1. Комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с основным и ежедневным меню.

7.2. В меню должны быть проставлены дата изготовления блюда, полное наименование блюда, выход порций, энергетическая ценность блюда, цена. Меню должно быть утверждено директором, должна стоять подпись повара-бригадира.

7.3. Согласно пункту 14.23 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации.

7.4. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно тщательно перемешав пищу.

7.5. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), затем блюда, вкус и запах которых выражены отчетливо, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь.

7.6. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции». В журнале бракеража готовой продукции вносятся результаты органолептической оценки качества готовых блюд и результаты взвешивания порционных блюд.

7.7. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (Приложение 1).

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

7.8. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления блюда или блюдо не доготовлено, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо не допускается к реализации.

7.9. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью организации, осуществляющей организацию питания, хранится журнал у заведующей столовой.

8. Права, обязанности и ответственность комиссии:

8.1. Комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в гимназии;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в гимназии.

8.2. Комиссия обязана:

- осуществлять контроль качества приготовления пищи;
- следить за соответствием осуществления питания детей утвержденному меню;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи.

8.2. Комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ.

МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет, консистенцию. Запах определяется при затаенном дыхании.

Внешний вид и консистенция блюда - это цвет, форма, размер, структура, однородность, сочность, рассыпчатость, крошливость и т.д.

Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах определяется: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

Для выяснения вкуса пищу задерживают во рту, перекатывая языком и равномерно распределяя ее в полости рта.

Органолептическая оценка первых блюд

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 обратить внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

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).

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.

При проверке пюреобразных супов 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.

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.

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

Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

При наличии крупяных, мучных и овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют в ней присутствие посторонних примесей комков.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки.

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.

Мясо куском должно быть мягким, легко раскусывающимся, сочным. Консистенция изделий из рубленного мяса должна быть эластичной, рыхлой, сочной. При недоваренном мясе сок и поверхность разреза - розовые. Такое мясо дефектно в кулинарном и эпидемиологическом отношении.

Изделия из котлетной массы должно быть сочными, мягкими, с ровной, без разрыва, поверхностью. На разрезе консистенция однородная, без кусочков мяса, хлеба, сухожилий. Мажущая консистенция указывает на использование свежего хлеба или завышенное его количество. Не допускается розово-красный оттенок фарша, привкусы хлеба, кислый, затхлый и другие посторонние запахи. Серая влажная поверхность указывает на то, что изделия припускались в бульоне, а не запекались.

Рыбные блюда, проверяют соответствие вида рыбы обозначению ее в меню и правильность разделки. Брюшная полость должна быть зачищена от сгустков крови, черной пленки, жабры удалены, из кусков хвостовой части плавник полностью изъят. У готовой рыбы мякоть сочная, легко отстает от костей, с сохранением формы нарезки, нет запаха сырости. Запеченная рыба должна иметь тонкую глянцевую румяную корочку с не высохшем под ней соусом. Не допускается наличие костей. Изделия из котлетной рыбной массы должны быть нежными, рыхлыми, однородными (без кусочков хлеба и мякоти рыб).

Качество соусов определяется цветом, концентрацией бульона и содержанием наполнителей. Соусы должны иметь гладкую, не расслоившуюся, умеренно густую консистенцию