



УТВЕРЖДАЮ:

директор КГБОУ «Железногорская школа №1»

О.И.Ольхина

приказ № 03 ПД от «11» января 2021 года

Положение о работе бракеражной комиссии КГБОУ «Железногорская школа № 1»

I. Общее положение

- 1.1. Настоящий документ разработан в соответствии с пунктом 15 ст. 24 Закон № 237 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», МР 2.4.0179-20 «Организация питания обучающихся общеобразовательных организаций».
- 1.2. Положение о работе бракеражной комиссии КГБОУ «Железногорская школа № 1» (далее – Комиссия) устанавливает правила контроля организации горячего питания (доброкачественность готовой продукции).
- 1.3. Комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года и руководствуется данным положением.
- 1.4. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с положением формируется из работников школы и привлекаемых специалистов.
- 1.4. Комиссия осуществляет постоянный контроль доброкачественной готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

II. Основные цели и задачи Комиссии

- 2.1. Комиссия создана с целью осуществления постоянного контроля качества готовой пищи и соблюдения технологии приготовления.
- 2.2. Задачи создания и деятельности Комиссии:
 - сплошной контроль по мере готовности, но до отпуска обучающимся качества, состава, веса, объема всех приготовленных на организации блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов;
 - оценка проверяемой продукции с вынесением решений о ее соответствии установленным нормам и требованиям или о ее неготовности, или о ее несоответствии установленным нормам и требованиям с последующей записью в бракеражный журнал «Журнал бракеража готовой продукции»;
 - предотвращение пищевых отравлений и острых кишечных инфекций;
 - взаимодействие между юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими организацию питания, директором школы и медицинскими работниками при организации питания в школе.
- 2.3. Возложение на Комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

III. Структура комиссии

- 3.1. Комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года в составе не менее 3-х человек.

3.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- медицинские работники школы;
- руководитель (или назначенный работник) школы, осуществляющий организацию питания;
- представители администрации школы.

3.3. По мере необходимости в состав Комиссии приказом директора школы могут включаться специалисты и эксперты, в том числе не являющиеся работниками школы.

3.4. Председатель Комиссии – ответственный за организацию питания, назначенный директором школы. В случае равенства голосов при голосовании в Комиссии голос председателя является решающим.

3.5. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

IV. Организация работы комиссии

4.1. Комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», Методическими рекомендациями «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации».

4.2. Выдача (отпуск) обучающимся готовой пищи из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. разрешается только после снятия проб. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки. Ложка, используемая для взятия проб готовой пищи, после каждого блюда должна ополаскиваться горячей водой.

4.3. 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 показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др.

4.4. Оценка «Проба снята. Выдача разрешена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствовал требованиям. Оценка «пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

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

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

Консистенцию продукта, его жесткость, сочность и нежность определяют в процессе прожевывания пищи. Тогда же определяют маслянистость, клейкость, мучнистость, мягкость, прилепаемость, крупнозернистость, рассыпчатость и т. д.

Максимум чувствительности к сладкому достигается при температуре 37°C, а при 50° она исчезает. Для соленого оптимум лежит в пределах 18°C, для горького — при 10°. При 0°C все вкусовые ощущения резко ослабевают, поэтому рекомендуется устанавливать вкус пищи при температуре 20—40°C.

Помещение, в котором ведется дегустация, должно быть хорошо проветрено.

4.7. 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.

Запахи оценивают до определения вкуса пищи. Блюда с резким запахом следует исследовать в последнюю очередь.

Тот или иной запах может определяться, как чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, кислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый или специфический — селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т. д.

Запах — особенно важный качественный показатель. Скорость реакции на раздражение обонятельных нервов составляет 0,5 секунд. Поэтому нельзя доверяться мгновенному впечатлению. Необходимо произвести энергичный, сильный и короткий вдох, затем задержать дыхание на 2 — 3 секунды и выдохнуть. Лучше всего запах ощущается при затаенном дыхании. С помощью обоняния можно установить тончайшие изменения в запахе пищевых продуктов, особенно мяса и рыбы, связанные с начальными явлениями порчи, когда другими способами эти изменения установить не удается.

4.8. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре: холодных и сладких блюд — 12—14°C первых блюд — при 70—75°C, вторых — 60 —65°C, горячих напитков — при 70—75°C. Первыми пробуют блюда с менее выраженными вкусовыми свойствами.

4.9. При снятии пробы необходимо соблюдать определенную предосторожность:

- не проводить пробы сырых продуктов, если они не применяются в сыром виде;
- при обнаружении признаков разложения, а также подозрении на то, что данный продукт был причиной пищевого отравления или заражения.

4.10. Методы проведения органолептической оценки

Для органолептической оценки пищи необходимо иметь: поварскую иглу для определения готовности мяса и рыбы, ложку, вилку, нож, термометр, миску с кипятком для ополаскивания ложек, тарелки, стакан с холодным чаем для прополаскивания рта.

4.11. По результатам проверки каждый член Комиссии может приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением Комиссия принимает большинством голосов.

4.12. Отсутствие отдельных членов комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссия достаточно не менее двух ее членов.

4.13. Решение Комиссии о браке является основанием для устранения причин, принятия мер по недопущению брака.

VI. Органолептическая оценка первых блюд

6.1. Для органолептического исследования первого блюда после тщательного перемешивания в котле отбирают небольшое количество его в тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии приготовления и режиме хранения.

6.2. Оценивая внешний вид супов, обращают внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности. Проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранность формы в процессе варки. Для этого плотную часть супа разбирают в тарелке на отдельные компоненты. В супах и борщах не должно быть помятых, утративших форму овощей и других сильно разваренных продуктов. Далее сравнивают набор корневого и овощного набора с рецептурой по меню-раскладке.

6.3. При органолептической оценке обращают внимание на цвет и прозрачность некоторых супов и бульонов. Это особенно важно, когда оценивается блюдо, приготовленное на мясном или рыбном бульонах. Недоброкачественные рыба и мясо дают мутные бульоны. Капли жира в таком бульоне не образуют жирных янтарных пленок на поверхности.

6.4. После оценки внешнего вида приступают к определению запаха и вкуса. Отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи и кислотности, несвойственной свежеприготовленным изделиям. Определяют по вкусу

соленость блюда (недосоленность, пересол). У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус, а затем плотную часть. Если первое блюдо при выдаче заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны, а потом со сметаной.

6.5. Не допускаются к реализации блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными и сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, с резкой кислотностью, пересолом и т. п.

VII. Органолептическая оценка вторых блюд

7.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Для соусных блюд (гуляш, рагу и др.) дается общая оценка.

Прежде всего проверяется масса всего блюда и его основного продукта (мяса, рыбы, птицы). Для этого взвешиваются 5 - 10 порций. Масса отдельных изделий и порций не должна отклоняться от установленного выхода более чем на $\pm 3\%$.

После взвешивания проверяют соответствие блюда рецептуре, по которой оно приготовлено, а также наличие всех компонентов гарнира, предусмотренных в меню (соус, жир или сметана для поливки блюда, зелень, овощи). Обращают внимание также на характер нарезки кусков мяса (поперек или вдоль волокон), равномерность порционирования, на цвет поверхности, на наличие поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщины слоя панировки. В блюдах из птицы и рыбы основным показателем является консистенция, так как она дает представление о степени готовности блюда.

7.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей, рыба — мягкой, сочной, не крошащейся. Форма нарезки продукта должна сохраняться.

7.3. При оценке рыбных блюд обращают внимание на наличие специфических запахов, так как рыба особенно легко впитывает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для того или иного вида, с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная - приятный, с едва уловимым привкусом свежего жира, на котором ее жарили.

7.4. В изделиях из рубленого мяса мажущаяся консистенция указывает на добавление в фарш свежего хлеба или завышение его количества. Степень готовности и консистенцию мясопродуктов, птицы и рыбы определяют проколом поварской иглы или деревянной шпильки, которая должна легко входить в толщу готового продукта.

7.5. В кулинарных изделиях из мяса и рыбы определяют цвет как на поверхности, так и на разрезе.

7.6. Проверив внешний вид, цвет и консистенцию основного продукта, по этим же показателям оценивают остальные части блюда (гарнир, соус), а затем пробуют их.

7.7. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют наличие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. Оценивая консистенцию каши, сравнивают ее с запланированной по меню-раскладке. Чтобы установить величину недовложения, блюдо направляют в лабораторию. Для каш различной консистенции — рассыпчатой, вязкой, жидкой — имеются установленные показатели выхода и нормы влажности. Допускается отклонение от указанной влажности $\pm 1.5\%$.

7.8. Макароны должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки, биточки и котлеты из круп — сохранять форму после жарки.

7.9. Оценивая овощные гарниры, обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд. Если картофельное пюре разжижено, имеет синеватый оттенок, то следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом. Одновременно обращают внимание на наличие в рецептуре картофельного пюре молока и жира. При подозрении на несоответствие состава компонентов рецептуре блюдо направляется на анализ в лабораторию.

7.10. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в соус входят пассерованный лук, коренья, проверяют их наличие, форму нарезки и

консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Томат, жир или сметана должны окрашивать его в приятный янтарный цвет. Плохо приготовленный соус, с частичками обгоревшего лука имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус. Такой соус снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, и усвоение ее.

VIII. Критерии и оценка качества блюд

Органолептическая оценка качества пищи дается по пятибалльной системе:

- 8.1. 5 баллов (отлично) дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями
- 8.2. 4 балла (хорошо) – блюдо изготовлено в соответствии с рецептурой, требованиями кулинарии, но имеет небольшие исправимые дефекты (недосол, недостаток оформления);
- 8.3. 3 балла (удовлетворительно) – блюдо имеет отклонения от требований кулинарии, но пригодно к употреблению (нарушения консистенции, не соблюдена форма нарезки и др.), такую вот характеристику дает органолептическая оценка блюда;
- 8.4. 2 балла (неудовлетворительно) – блюдо неудовлетворительно по одному или нескольким показателям (недоварено, недожарено и др.). Это блюдо признают условно годным при исправлении недостатков. Если это невозможно, блюдо подлежит полной переработке;
- 8.5. 1 балл (абсолютный брак) – блюдо недоброкачественное и не пригодное к употреблению (резкий посторонний запах, несвойственный вкус и др.).

IX. Права бракеражной комиссии

- 9.1. Проверять выход продукции.
- 9.2. Контролировать наличие суточной пробы.
- 9.3. Проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам.
- 9.4. Контролировать разнообразие и соблюдение меню.
- 9.5. Вносить на рассмотрение администрации школы предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

X. Документация

- 10.1. Результат работы комиссии фиксируется в бракеражном журнале установленного образца «Журнале бракеража готовой продукции», а также протоколы проверок бракеражной комиссии.
- 10.2. Бракеражный журнал хранится у медицинского работника, ответственного за ведение журнала. Протоколы проверок бракеражной комиссии хранятся у председателя бракеражной комиссии.