

ПРИНЯТО:
на Педагогическом совете
ГБОУ ООШ № 18 г. Новокуйбышевск
протокол № 02 от 30.11.2020 г.

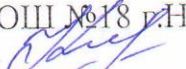
Утверждено
приказом директора
ГБОУ ООШ № 18 г. Новокуйбышевска
от 11.12.2020 г. № 367 -од
А.Р.Исмаилова



ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
в структурном подразделении
«Детский сад «Центр коррекции и развития детей»
государственного бюджетного общеобразовательного учреждения
Самарской области
основной общеобразовательной школы № 18 имени В.А. Мамистова
города Новокуйбышевска
городского округа Новокуйбышевск Самарской области

СОГЛАСОВАНО

Управляющим советом
ГБОУ ООШ №18 г.Новокуйбышевска
30.11.2020 г., протокол № 7

Председатель Управляющего совета
ГБОУ ООШ №18 г.Новокуйбышевска

Е.П. Канайкина

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее «Положение о бракеражной комиссии в структурном подразделении «Детский сад «Центр коррекции и развития детей» государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области основной общеобразовательной школы № 18 имени В.А. Мамистова города Новокуйбышевска городского округа Новокуйбышевск Самарской области» (далее по тексту – Положение) регламентирует осуществление систематического контроля членами бракеражной комиссии за соблюдением действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, гигиенических и противоэпидемических мероприятий в процессе технологии приготовления пищи, раздачи готовых блюд, а также качеством доставляемых продуктов в структурном подразделении «Детский сад «Центр коррекции и развития детей» государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области основной общеобразовательной школы № 18 имени В.А.Мамистова города Новокуйбышевска городского округа Новокуйбышевск Самарской области (далее по тексту – структурное подразделение).

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (далее по тексту – СанПиНы), настоящим Положением, Положением об организации питания воспитанников структурного подразделения, приказами директора государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области основной общеобразовательной школы № 18 имени В.А.Мамистова города Новокуйбышевска городского округа Новокуйбышевск Самарской области (далее по тексту – ГБОУ) и иными локальными актами, регламентирующими осуществление контроля за организацией питания в структурном подразделении.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЁ СОСТАВ

2.1. Председатель и состав бракеражной комиссии структурного подразделения, сроки ее полномочий, план работы и график проведения бракеража утверждается приказом директора ГБОУ.

2.2. Бракеражная комиссия структурного подразделения может состоять как минимум из трех человек.

2.3. В состав бракеражной комиссии структурного подразделения могут входить: заведующий структурным подразделением (или лицо его заменяющее), медицинский работник, работник пищеблока (повар), представитель административного и/или педагогического персонала структурного подразделения.

В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники структурного подразделения, представители профсоюзного комитета, родительской общественности.

2.4. Председатель бракеражной комиссии несёт персональную ответственность за своевременную работу бракеражной комиссии в каждом корпусе структурного подразделения.

2.5. Бракераж готовой пищевой продукции проводится бракеражной комиссией структурного подразделения в составе не менее трех человек.

3. ОСНОВНЫЕ ФУНКЦИИ И ОБЯЗАННОСТИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

3.1. Задачи бракеражной комиссии структурного подразделения – оценка качественным показателям поставляемых продуктов, определение пищевой пригодности, предотвращение инфекционных и неинфекционных заболеваний, пищевых отравлений.

3.2. Бракеражная комиссия структурного подразделения контролирует:

- качественную характеристику всех входящих пищевых продуктов;
- выдержку сроков и условий хранения, реализации продуктов, кроме того, норм их транспортировки;
- периодически закладку продуктов в котел;
- производство готовых блюд в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд согласно меню;
- качество готовых блюд на этапе выдачи (органолептическая оценка готовой пищевой продукции - цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и т.д.) (приложение № 1);
- соответствия объемов приготовленной пищи объемам разовых порций и количеству воспитанников с меню-требованием;
- организацию сбалансированного безопасного питания;
- организацию работы на пищеблоке;

- соблюдение санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов к помещениям пищеблока;
- соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока.

4. ПРАВА БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

4.1. Выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в структурном подразделении, контролировать выполнение принятых решений.

4.2. Давать рекомендации, направленные на улучшение питания в структурном подразделении.

4.3. Ходатайствовать перед директором ГБОУ о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в структурном подразделении.

4.4. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

5.1. Данное Положение вступает в силу с 1 января 2021 года.

5.2. ГБОУ или структурное подразделение вправе вносить в настоящее Положение изменения и дополнения в соответствии с действующим законодательством.

5.3. Положение и/или вносимые изменения в него доводятся до сведения работников структурного подразделения.

ИНСТРУКЦИЯ по проведению бракеража готовой пищевой продукции

1. Общие положения.

1.1. Бракеражная комиссия структурного подразделения ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов. Меню должно быть согласовано заведующим структурным подразделением (или лицом его заменяющим), должны стоять подписи медицинского работника, кладовщика, повара.

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль доброкачественности готовой пищевой продукции, который проводится органолептическим методом.

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

1.3. Выдача готовой пищевой продукции проводится только после снятия пробы и записи результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче в Журнале бракеража готовой пищевой продукции в соответствии с действующими санитарными правилами. 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.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится на пищеблоке. Журнал может вестись в электронном виде, распечатываться, подшиваться в папку, по окончании каждого месяца листы прошнуровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью.

2. Методика органолептической оценки пищи.

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

2.2. 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.

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

2.4. 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.

2.5. Бракеражная проба берется 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.

3. Органолептическая оценка первых блюд.

3.1. 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.

3.2. 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).

3.3. 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.

3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непотертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

3.5. 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.

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

4. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

4.3. 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.

4.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после приготовления.

4.5. 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.

4.6. 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.

4.7. 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 тушеная (жареная) – приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее готовили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

5. Критерии оценки качества приготовленных блюд

5.1. «Отлично» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией. К раздаче допущено (разрешено).

5.2. «Хорошо» – незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

5.3. «Удовлетворительно» – изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

5.4. «Неудовлетворительно» – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.