

ПОЛОЖЕНИЕ **«О бракеражной комиссии».**

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о Бракеражной комиссии МБОУ "Усть-Шоношская СШ № 16» (далее соответственно - "Положение", "Комиссия") разработано на основе Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и от 27.10.2020 г. № 32 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», действующего законодательства Российской Федерации и определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности указанной Комиссии.

1.2. Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Положение регламентирует порядок работы Комиссии в МБОУ «Усть-Шоношская СШ № 16».

1.3. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из работников предприятия и привлекаемых специалистов. В состав Комиссии входит не менее 3-х человек. Членами Комиссии могут быть: руководитель образовательного учреждения, начальник лагеря с дневным пребыванием, члены администрации школы, ответственный за организацию питания, педагогические работники, заведующая школьной столовой, повара, родители учащихся.

1.4. Решения, принятые Комиссией, в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками, либо работниками, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

1.5. Деятельность Комиссии основывается на принципах:

а) обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания.

б) уважения прав и защиты законных интересов работников предприятия, а также потребителей.

в) строгого соблюдения законодательства Российской Федерации.

1.6. Основная задача Комиссии –

обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой, предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний,

выборочная проверка качества всех поступающих в учреждение сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд,

контроль за соблюдением технологии приготовления пищи, по мере готовности, но до отпуска потребителям качества, состава, веса, объема всех приготовленных в учреждении 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 требованиям с последующим уничтожением (при уничтожении составляется соответствующий акт),
расширение ассортимента перечня блюд и организация полноценного питания,
выявление ответственных и виновных в допущении брака конкретных работников.

Возложение на Комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

1.7. В своей деятельности Комиссия руководствуется следующими нормативными документами:

- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- сборниками рецептур;
- технологическими картами;
- данным Положением, утверждённым директором школы.

Комиссия по окончании каждого учебного полугодия отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой директору.

1.8. Комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждого из приготовленных блюд. Выдачу готовой пищи следует проводить 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.

1.9. Результаты контроля немедленно регистрируются в:

Журнале бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (сырых продуктов).

Журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (сырых продуктов) хранится у заведующей школьной столовой. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции хранится у секретаря. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, члены бракеражной комиссии обращают внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность и др. За качество пищи несёт ответственность повар, приготовивший данное блюдо.

1.10. Для достижения целей и решения задач, определенных Положением, Председатель Комиссии осуществляет следующие функции:

- а) организует и руководит деятельностью Комиссии,
- б) информирует руководство и работников о деятельности Комиссии,

в) организует делопроизводство, связанное с деятельностью Комиссии.

1.11. Члены Комиссии в любом составе вправе находиться в производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

1.12. Председатель Комиссии является ее полноправным членом. При этом в случае равенства голосов при голосовании в Комиссии голос Председателя является решающим. По результатам проверки каждый член Комиссии вправе приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением Комиссия принимает большинством голосов.

1.13. По устному или письменному запросу Комиссии или отдельных ее членов работники обязаны представлять затребованные документы, давать пояснения, письменные объяснения, предьявлять продукты, технологические емкости, посуду, обеспечивать доступ в указанные Комиссией помещения и места.

1.14. На заседания Комиссии по вопросам расследования причин брака обязательно приглашаются лица, имеющие отношение к технологическим процессам или связанные с их нарушением.

1.15. Неявка лиц, приглашенных на заседание Комиссии, не является основанием для переноса заседания или отказа в рассмотрении вопроса, если Комиссией не будет принято иное решение.

1.16. Записи в бракеражных журналах оформляются за подписями Председателя или не менее двух членов Комиссии. Заключение, предложения Комиссии оформляются письменно и подписываются Председателем и членами Комиссии.

1.17. Члены Комиссии обязаны осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде (фартуке, халате, головном уборе, обуви и т.п.).

1.18. За нарушение настоящего Положения работники и члены Комиссии несут персональную ответственность.

1.19. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при руководителе или на собраниях трудового коллектива.

1.20. Комиссия создается приказом руководителя в начале учебного года и ее состав согласовывается с первичной профсоюзной организацией в лице председателя ППО. В состав комиссии могут вноситься изменения в течение учебного года по предложению и решению собрания членов ППО. Учитывая эти предложения директор приказом утверждает новый состав бракеражной комиссии. Во время работы ЛДПД «Радуга» создается временная бракеражная комиссия из числа работников ОО и родителей, чьи дети посещают оздоровительный лагерь.

1.21. Состав комиссий, сроки их полномочий оговариваются в приказе.

1.22. Руководитель учреждения обязан содействовать деятельности Комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

II. Права и обязанности Комиссии

2.1. Комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- контролировать разнообразие и соблюдение десятидневного меню;
- вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

2.2. Обязанности Комиссии:

- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- проверяет санитарное состояние пищеблока;
- 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;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- контролирует правильность составления меню, разнообразие блюд и соблюдение циклического меню;
- 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;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню - раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие нештучные изделия - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю;
- контролирует выход готовой продукции;
- контролирует наличие суточных проб;
- отчитываться о своей работе на административных совещаниях или совещаниях при директоре;
- своевременно выполнять рекомендации и предписания контролирующих организаций.

III. Методика органолептической оценки пищи

3.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. 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 посторонних примесей и загрязнённости. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

3.2. 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).

3.3. 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.

3.4. 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.

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

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

3.7. 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.

3.8. Ложка, используемая для взятия готовой пищи, после каждого блюда должна ополаскиваться горячей водой.

3.9. Если блюдо не доведено до готовности, Комиссия задерживает его раздачу (реализацию) на время, необходимое для доготовки.

IV. Органолептическая оценка первых блюд

4.1. 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 посторонних примесей и загрязнённости.

4.2. 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).

4.3. 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.

4.4. 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.

4.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, 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.

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

V. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

5.3. 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.

5.4. Макароны 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.

5.5. 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 направляется на анализ в лабораторию.

5.6. 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. У плохо приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

5.7. 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 сохраняющей форму нарезки.

VI. Критерии оценки качества блюд

6.1. **«Удовлетворительно»** - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

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

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

6.3. Оценка **«удовлетворительно»** и **«неудовлетворительно»**, данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

VII. Управление и структура.

7.1. В состав Комиссии могут входить:

- руководитель школы (начальник лагеря), ответственный за организацию питания;
- повар;
- работники ОО.

По мере необходимости в состав Комиссии распоряжением руководителя могут включаться специалисты и эксперты, в том числе и не являющиеся работниками учреждения, например, родители обучающихся.

VIII. Делопроизводство

- 8.1. Итоги проверок комиссией оформляются справками и актами, которые хранятся в течение 3 лет.
- 8.2. Ежегодно составляется и утверждается План работы комиссии.

IX. Заключительное положение

- 8.1. Члены Комиссии работают на добровольной основе.
- 8.2. Администрация образовательного учреждения при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать работу членов Комиссии.
- 8.3. Администрация школы обязана содействовать деятельности Комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.
- 8.4. Действие Положения распространяется на лагерь с дневным пребыванием.
- 8.5. Срок действия Положения не ограничен.