

«ПРИНЯТО»

Общим собранием работников
ГБОУ СОШ № 541
Санкт-Петербурга
Протокол № 3 от 31.08.2018 г

Учтено мотивированное мнение

Совета обучающихся
Протокол № 1 от 30.08.2018
Совета родителей
Протокол № 1 от 30.08.2018

«УТВЕРЖДАЮ»

Приказ № 229 от 31.08.2018 г.
Директор ГБОУ СОШ № 541
Санкт-Петербурга

/ Е.В. Карпова



**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

государственного бюджетного общеобразовательного учреждения
средней общеобразовательной школы № 541 Курортного района Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург

Сестрорецк

2018

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение является локальным правовым актом ГБОУ СОШ № 541 Курортного района Санкт-Петербурга (далее – колледж) и разработано на основании Федерального Закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПин 2.4.5.2409-08), утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45 и Разделами 2 и 22 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденных решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299.

1.2. Настоящее Положение разработано с целью осуществления постоянного контроля качества готовой продукции, предотвращения пищевых отравлений, желудочно-кишечных заболеваний, расширения ассортиментного перечня блюд, организации полноценного питания обучающихся и работников школы.

1.3. Бракеражная комиссия (далее – комиссия) создается приказом директора в начале учебного года.

1.4. Деятельность комиссии основывается на принципах:

- а) обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания;
- б) уважения прав и защиты законных интересов обучающихся и работников школы;
- в) строгого соблюдения законодательства Российской Федерации в области организации питания.

1.5. Задачи создания и деятельности комиссии:

1.5.1. Выборочная проверка качества поступающих в школу продуктов и готовых блюд, которая проводится органолептическим методом.

1.5.2. 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).

1.6. Оценка «Разрешено»дается после снятия пробы в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Запрещено»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.

1.7. 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 такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

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

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

2. МЕТОДИКА ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ

2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном освещении. При осмотре оценивается 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 пробы не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

3. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПЕРВЫХ БЛЮД

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, 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 непротертых 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. Распределая 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. Макаронные 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 жарки.

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 снимается с реализации.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, 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 жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД.

- 5.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.
- 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.

6. ПРАВА БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ.

- 6.1. В любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- 6.2. Контролировать наличие маркировки на поступающих продуктах;
- 6.3. Контролировать наличие суточной пробы;
- 6.4. Проверять качество поступающей продукции;
- 6.5. Контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- 6.6. Проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- 6.7. Вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

7. СОСТАВ КОМИССИИ

7.1. Комиссия утверждается приказом директора в составе председателя, заместителя председателя и не менее трех членов.

7.1.1. Председатель комиссии – директор школы. Заместитель председателя – заместитель директора по административно-хозяйственной работе.

7.1.2. В состав комиссии могут входить педагог, ответственный за организацию питания, социальный педагог.

7.2. По мере необходимости для работы в составе комиссии могут приглашаться специалисты и эксперты, медицинские работники, в том числе и не являющиеся работниками школы.

7.3. Председатель комиссии является ее полноправным членом. При этом в случае равенства голосов при голосовании в комиссии голос председателя является решающим.

7.4. Для достижения целей и решения задач, определенных Положением, председатель комиссии осуществляет следующие функции:

организует и руководит деятельностью комиссии;

заместитель председателя комиссии:

а) обеспечивает членов комиссии стерильной одеждой;

б) информирует руководство и работников колледжа о деятельности комиссии;
педагог, ответственный за организацию питания:

а) организует делопроизводство, связанное с деятельностью комиссии,

б) ежедневно заполняет бракеражный журнал.

7.5. Члены комиссии, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

8. ДОКУМЕНТАЦИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

8.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

8.2. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения.

8.3. Бракеражный журнал ведется в здании школы по адресу: ул. Володарского, д.12, лит.А.

8.4. Бракеражный журнал хранится у ответственного члена бракеражной комиссии.