

АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА ТОМСКА
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ПРЕДМЕТОВ ХУДОЖЕСТВЕННО-
ЭСТЕТИЧЕСКОГО ЦИКЛА № 58 Г. ТОМСКА

СОГЛАСОВАНО

Председатель Управляющего совета

_____/Бикмаева Т.Ю./

Протокол № 6 от 25.01.2021г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ СОШ №58 г. Томска

_____/С.А.Сидорова

Приказ № 28, от 25.01.2021г.

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

муниципального автономного общеобразовательного учреждения средней
общеобразовательной школы с углубленным изучением предметов художественно-
эстетического цикла № 58 г.Томска

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение «О бракеражной комиссии муниципального автономного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы с углубленным изучением предметов художественно-эстетического цикла № 58 г.Томска (далее — Положение) регламентирует работу бракеражной комиссии муниципального автономного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы с углубленным изучением предметов художественно-эстетического цикла № 58 г.Томска (далее — школа).

1.2. Настоящее положение разработано на основе следующих нормативных документов:

- Федерального закона от 29 декабря 2012г. №273-ФЗ 3 «Об образовании в Российской Федерации»;
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно — эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020г. № 28);
- Устава МАОУ СОШ № 58 г. Томска.

1.3. Бракеражная комиссия школы создается в целях осуществления контроля организации питания обучающихся школы, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи на пищеблоке школы.

1.4. Бракеражная комиссия школы работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом школы, а также со специалистами департамента образования администрации Города Томска.

1.5. Бракеражная комиссия школы (ее состав, полномочия) создается приказом директора школы в начале каждого учебного года.

1.6. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН 2.4.3648-20, сборниками рецептов, технологическими картами, данным Положением.

1.7. Бракеражная комиссия школы осуществляет системный контроль за доброкачеством готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

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

II. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ.

2.1. Все продукты, поступающие в школу, подлежат обязательному осмотру — бракеражу. Для осуществления качественного и систематического контроля питания в школе создана бракеражная комиссия.

2.2. Цель бракеражной комиссии школы - обеспечение системного контроля за работой пищеблока столовой.

2.3. Основные задачи бракеражной комиссии школы:

2.3.1. Предотвращение пищевых отравлений.

2.3.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.3.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.3.4. Расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания обучающихся школы.

III. МЕТОДИКА ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ.

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

3.2. 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.

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

3.4. 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.

3.5. Оценка «Проба снята. Выдача разрешена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

3.6. 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.

3.7. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале по оценке качества готовых блюд и кулинарных изделий (далее — Бракеражный журнал) результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в Бракеражном 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.

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

IV. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПЕРВЫХ БЛЮД, ОСУЩЕСТВЛЯЕМАЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИЕЙ.

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

4.2. 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).

4.3. 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.

4.4. 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.

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, 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.

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

V. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ВТОРЫХ БЛЮД, ОСУЩЕСТВЛЯЕМАЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИЕЙ.

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

5.4. 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 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 несоответствие 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. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее 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. 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.

VI. БРАКЕРАЖ ПИЩИ, ОСУЩЕСТВЛЯЕМЫЙ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИЕЙ.

6.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой школы, подлежат обязательному бракеражу (см. приложение № 1 к настоящему Положению) по мере их готовности, но не менее 2-х раз в день. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

6.2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит бракеражная комиссия в составе не менее 3-х человек. Все члены бракеражной комиссии расписываются в бракеражном журнале.

6.3. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал в графу «Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности продукта» до начала её реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию

6.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью. Хранится бракеражный журнал у заведующей производством.

6.5. За качество пищи несут санитарную ответственность все члены бракеражной комиссии.

6.6. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

6.6.1. Оценка «отлично» ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

6.6.2. Оценка «хорошо» ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и др.). «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

6.6.3. Оценка «удовлетворительно» ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

6.6.4. Оценка «неудовлетворительно» (брак) даётся изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

6.7. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями членов бракеражной комиссии школы.

6.8. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная медицинской сестрой, осуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, акт доводится до поставщика услуг по организации питания и директора школы.

6.9. Для определения правильности всех штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

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

6.11. В бракеражном журнале графы заполняются следующим образом (пример заполнения):

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание
03.09.2018 07. 30ч	8.00	Гуляш из говядины	Отлично, соответствует по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре	разрешено к выдаче		

VII. СОСТАВ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ.

7.1. Бракеражная комиссия школы формируется в составе от 5 до 9 человек с использованием процедуры назначения.

7.2. В состав бракеражной комиссии могут входить: медицинский работник, работник пищеблока, представители администрации школы, ответственный за организацию горячего питания в школе, представитель профсоюзного комитета школы.

7.3. Бракеражная комиссия школы создается приказом директора школы вначале каждого учебного года. В приказе у каждого члена бракеражной комиссии определены его обязанности в соответствии с перечнем обязанностей членов бракеражной комиссии школы.

7.4. При назначении бракеражной комиссии соблюдается принцип периодического обновления ее состава.

7.5. Бракеражную комиссию школы возглавляет председатель, назначенный приказом директора школы.

7.6. Председатель бракеражной комиссии школы организует и планирует ее работу, созывает заседания бракеражной комиссии школы и председательствует на них, организует на заседании ведение протокола, подписывает решения бракеражной комиссии школы, контролирует их выполнение.

7.7. В случае отсутствия председателя бракеражной комиссии школы его функции осуществляет его заместитель, назначенный приказом директора школы.

7.8. Секретарь бракеражной комиссии школы, назначенный приказом директора школы, ведет протоколы заседаний и иную документацию бракеражной комиссии школы.

VIII. ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ.

8.1. Заседания бракеражной комиссии школы проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал, а также по инициативе председателя или по требованию директора школы.

8.2. Дата, время, место, повестка заседания бракеражной комиссии школы, а также необходимые материалы доводятся до сведения членов бракеражной комиссии школы не позднее, чем за 2 дня до заседания бракеражной комиссии школы.

8.3. Решения бракеражной комиссии школы считаются правомочными, если на заседании бракеражной комиссии школы присутствовало не менее $2/3$ списочного состава его членов.

8.4. По приглашению члена бракеражной комиссии школы в заседании с правом совещательного голоса могут принимать участие лица, не являющиеся членами бракеражной комиссии школы, если против этого не возражает более половины членов бракеражной комиссии школы, присутствующих на заседании.

8.5. Каждый член бракеражной комиссии школы обладает одним голосом. В случае равенства голосов решающим является голос председательствующего на заседании.

8.6. Решения бракеражной комиссии школы принимаются абсолютным большинством голосов присутствующих на заседании членов бракеражной комиссии школы (более половины) и оформляются в виде решений.

8.7. Решения бракеражной комиссии школы с согласия всех его членов могут быть приняты заочным голосованием (опросным листом). В этом случае решение считается принятым, если за решение заочно проголосовали (высказались) более половины всех членов бракеражной комиссии школы.

8.8. На заседании бракеражной комиссии школы ведется протокол. В протоколе заседания бракеражной комиссии школы указываются:

8.8.1. Место и время проведения заседания.

8.8.2. Фамилия, имя, отчество присутствующих на заседании.

8.8.3. Повестка дня заседания.

8.8.4. Краткое изложение всех выступлений по вопросам повестки дня.

8.8.5. Вопросы, поставленные на голосование и итоги голосования по ним.

8.8.6. Принятые решения.

8.9. Протокол заседания бракеражной комиссии школы подписывается председательствующим на заседании и секретарем заседания, которые несут ответственность за достоверность сведений в протоколе.

8.10. Члены бракеражной комиссии школы работают безвозмездно в качестве добровольцев.

8.11. При наличии средств фонда оплаты труда школы по решению Совета школы администрация школы вправе компенсировать членам бракеражной комиссии школы понесенные расходы, включая затраты рабочего времени.

8.12. Организационно-техническое, документационное обеспечение заседаний бракеражной комиссии школы, подготовка аналитических, справочных и других материалов к заседаниям бракеражной комиссии школы возлагается на председателя и секретаря бракеражной комиссии школы.

8.13. Бракеражная комиссия школы периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на различных совещаниях в рамках плана работы бракеражной школы (или на административном совете, или на заседании профсоюзного комитета или на заседании комиссии по охране труда школы).

IX. ОБЯЗАННОСТИ ЧЛЕНОВ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ.

9.1. Члены бракеражной комиссии школы выполняют следующие обязанности:

9.1.1. Контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.

9.1.2. Проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов.

9.1.3. Контролируют организацию работы на пищеблоке.

9.1.4. Следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

9.1.5. Осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.

9.1.6. Ежедневно следят за правильностью составления меню.

9.1.7. Присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд.

9.1.8. Осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах.

9.1.9. Проводят органолептическую оценку готовой пищи.

9.1.10. Проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся.

9.1.11. Проводят просветительскую работу с педагогами и родителями обучающихся.

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

9.3. Бракеражная комиссия должна:

9.3.1. Способствовать обеспечению качественным питанием учеников школы.

9.3.2. Осуществлять контроль за работой пищеблока столовой школы:

- проверять санитарное состояние пищеблока;
- контролировать наличие маркировки на посуде;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи техническим картам;
- проверять качество поступающей продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания.

Х. ПРАВА ЧЛЕНОВ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ.

10.1. В любое время проверять санитарное состояние пищеблока.

10.2. Контролировать наличие маркировки на поступаемых продуктах.

10.3. Проверять выход продукции.

10.4. Контролировать наличие на пищеблоке суточной пробы.

10.5. Проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам.

10.6. Проверять качество поступающей продукции на пищеблоке.

10.7. Контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню.

10.8. Проверять соблюдение правил хранения продуктов питания на пищеблоке.

10.9. Вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

ХІ. ДОКУМЕНТАЦИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ.

11.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Бракеражный журнал по оценке качества готовых блюд и кулинарных изделий», а также в акты проверок бракеражной комиссии.

11.2. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью директора школы. Хранится бракеражный журнал у заведующей производством на пищеблоке столовой школы.

11.3. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии школы могут отражаться в различных журналах (журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, журнал бракеража готовой кулинарной продукции и др.).

11.4. Информация о выявленных членами бракеражной комиссии школы нарушениях фиксируется в актах проверок и хранятся в папке бракеражной комиссии школы.

ХП. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

12.1. Члены бракеражной комиссии школы работают на добровольной основе.

12.2. Администрация школы при установлении надбавок стимулирующего характера работников гимназии вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии школы.

12.3. Администрация школы обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии школы и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.