

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение городского округа
«Город Архангельск» «Гимназия № 21 имени лауреата Нобелевской премии И.А.
Бродского

(МБОУ Гимназия № 21)

СОГЛАСОВАНО

Управляющий Совет гимназии

Протокол № 1 от 01.11.2024

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора

МБОУ Гимназия № 21

№ 44 от 02.11.2024

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении городского округа «Город Архангельск» «Гимназия № 21 имени лауреата Нобелевской премии И.А. Бродского» (МБОУ Гимназия № 21) (далее – Положение) разработано в целях усиления контроля за качеством питания в гимназию. Бракеражная комиссия создается приказом директора гимназии на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, утвержденные постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года N 32 Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях», и другими нормативными актами.

2. Управление и структура бракеражной комиссии

2.1. Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания, обучающихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора образовательного учреждения на учебный год.

2.2. В состав бракеражной комиссии входит четверо человек: медицинский работник, буфетчица, представители администрации и педагогического коллектива образовательного учреждения.

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

3. Основные задачи бракеражной комиссии

- 3.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 3.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 3.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 3.5. Организация полноценного питания.

4. Содержание и формы работы бракеражной комиссии

- 4.1. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.
- 4.2. Бракераж готовой продукции проводится до начала отпуска каждой вновь доставленной в гимназию партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на готовые блюда и кулинарные изделия.
- 4.3. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 4.4. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 4.5. Оценка «к реализации разрешается» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям.
- 4.5. Оценка «к реализации не допущено» 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.
- 4.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии.

5. Обязанности бракеражной комиссии

- 5.1. Бракеражная комиссия обязана:
 - проводить бракераж готовой продукции;
 - осуществлять контроль за работой столовой;
 - проверять санитарное состояние пищеблока;
 - контролировать наличие маркировки на посуде;
 - контролировать выход готовой продукции;
 - контролировать наличие суточных проб;
 - проверять качество поступающей продукции;
 - контролировать разнообразие блюд и соблюдение циклического меню;
 - проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
 - следить за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока.

6. Документация бракеражной комиссии

- 6.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».
- 6.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда; время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.
- 6.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью учреждения.
- 6.4. Хранится бракеражный журнал на пищеблоке.
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
 - информирование родителей и детей о здоровом питании;
 - контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи;
 - изучение мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
 - участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.
- 6.5. О результатах работы комиссия информирует администрацию гимназии и родительские комитеты.
- 6.6. Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности директора гимназии и один раз в полугодие Управляющий совет гимназии.
- 6.7. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию образовательной организации.
- 6.8. Заседание комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в четверть и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов.
- 6.9. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются актом.

7. Заключительные положения

- 7.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента утверждения и действует до внесения в него в установленном порядке изменений или замены новыми.
- 7.2. Настоящее Положение обязательно для исполнения всеми членами Комиссии.
- 7.3. Текст настоящего Положения размещается в сети Интернет на официальном сайте МБОУ Гимназия № 21.

Методика органолептической оценки пищи

1. Органолептическая оценка первых блюд

Для органолептической оценки первого блюда (после тщательного перемешивания в котле) его берут в небольшом количестве на тарелку.

По внешнему виду определяют тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей, загрязненности, проверяют форму нарезки овощей, сохранение ее в процессе варки, сравнивают их набор с рецептурой по раскладке.

Обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно из мяса и рыбы (недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, на поверхности не образуют жирных янтарных пленок, капли жира имеют мелкодисперсный вид).

При определении вкуса и запаха блюда отмечают наличие постороннего привкуса, запаха, горечи, излишней кислотности, пересола.

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

2. Органолептическая оценка вторых блюд

Органолептическая оценка вторых блюд проводится по их составным частям. Общая оценка дается только соусным блюдам (рагу, гуляш). При внешнем осмотре блюда обращают внимание на характер нарезки мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и разреза (заветренная темная поверхность отварного мяса свидетельствует о длительном его хранении без бульона, красно-розовый цвет на разрезе котлет — о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного фарша).

Консистенция блюда дает представление о степени его готовности, а также о соблюдении рецептуры (вязкая консистенция котлет, например, указывает на избыточное добавление в них хлеба).

Мясо должно быть мягким, сочным, мясо птицы — легко отделяться от костей, филе рыбы — мягким, сочным, не крошащимся.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей, консистенцию блюда, внешний вид, цвет (синеватый оттенок картофельного пюре, например, означает нехватку молока и жира).

При оценке крупяных гарниров их консистенцию сравнивают с запланированной по меню-раскладке (рассыпчатая, вязкая).

Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки или запекания.

Макаронные изделия должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку, при этом обращают внимание на цвет, вкус и запах.

Плохо приготовленный соус содержит частички пригоревшего лука, имеет серый цвет, горьковатый привкус. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета.

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 вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.