

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
основная общеобразовательная школа № 12 имени М.В. Яковенко пос. Шмидта
городского округа Новокуйбышевск Самарской области

446219, Россия, Самарская область, г. Новокуйбышевск, пос. Шмидта, ул. Школьная, д. 4
телефон 884635 31768
(ГБОУ ООШ № 12 пос. Шмидта г.о. Новокуйбышевск)

ПРИНЯТО
на Педагогическом совете
протокол № 2
от 28.10.2024 г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора ГБОУ ООШ № 12
пос. Шмидта г.о. Новокуйбышевск
№ 125-од
от 08.11.2024 г.
_____ Е.Б. Забоева

ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
ГБОУ ООШ № 12 пос. Шмидта
г.о. Новокуйбышевск

РАССМОТРЕНО
на совете обучающихся
06.11.2024 г.

СОГЛАСОВАНО
Управляющим советом
протокол № 5
от 06.11.2024 г.
_____ / Зварыкина Е.А.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области основной общеобразовательной школы № 12 имени М.В. Яковенко пос. Шмидта городского округа Новокуйбышевск Самарской области (далее по тексту – ОО) 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 ГБОУ ООШ № 12 пос. Шмидта г.о. Новокуйбышевск.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (далее по тексту – СанПиНы), настоящим Положением, Положением об организации горячего питания в ГБОУ ООШ № 12 пос. Шмидта г.о. Новокуйбышевска, приказами директора и иными локальными актами, регламентирующими осуществление контроля за организацией питания в образовательных организациях.

1.3. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

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

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЁ СОСТАВ

2.1. Председатель и состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий, план работы и график проведения бракеража осуществляется на основании приказа директора ОО.

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

2.3. В состав бракеражной комиссии могут входить: директор (или лицо его заменяющее), медицинский работник (при наличии или по согласованию), работник пищеблока (повар), представитель административного и/или педагогического персонала, представитель Управляющего совета.

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

2.4. Председатель бракеражной комиссии несёт персональную ответственность за своевременную работу бракеражной комиссии.

2.5. Бракераж готовой пищевой продукции проводится бракеражной комиссией в составе не менее трех человек с фиксацией результатов в журнале.

3. ОСНОВНЫЕ ФУНКЦИИ И ОБЯЗАННОСТИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

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

3.2. Бракеражная комиссия контролирует:

- качественную характеристику всех входящих пищевых продуктов;
- 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.);
- соответствия объемов приготовленной пищи объемам разовых порций и количеству воспитанников с меню-требованием;
- организацию сбалансированного безопасного питания;
- организацию работы на пищеблоке;

3.3. Бракеражная комиссия в журнале результатов оценки готовых блюд отмечает результаты проб каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

4. ПРАВА БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

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

4.2. Давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ОО.

4.3. Ходатайствовать перед директором ОО о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания.

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. МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ

5.1. Бракеражная комиссия 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. Ежедневное меню составляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором ОО. Ежедневное меню должно быть согласовано директором ОО (или лицом его заменяющим).

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

5.3. 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.

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

5.5. 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.

5.6. 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.

5.7. 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.

5.8. 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.

6. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПЕРВЫХ БЛЮД

6.1. 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.

6.2. 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).

6.3. 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.

6.4. 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.

6.5. 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.

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

7. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ВТОРЫХ БЛЮД

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

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

7.3. 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.

7.4. 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.

7.5. 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.

7.6. 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.

7.7. 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.

8. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕННЫХ БЛЮД

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

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

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

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

9. Порядок принятия и срок действия Положения

9.1. Настоящее Положение принимается на неопределенный срок и вступает в силу с момента его утверждения.

9.2. Данное Положение может быть изменено и дополнено в соответствии с вновь изданными нормативными актами муниципального, регионального, федерального органов управления образованием только решением педагогического совета.

9.3. Изменения и дополнения к Положению могут быть внесены решением Педагогического совета ГБОУ ООШ № 12 пос. Шмидта г.о. Новокуйбышевск с учётом мнения Совета обучающихся, Совета родителей (законных представителей) обучающихся.

9.4. После принятия новой редакции Положения предыдущая редакция утрачивает силу.