

СОГЛАСОВАНО

Педагогическим советом
№16
МАОУ СОШ №16
И.Н.
Протокол №1 от 30.08.2023г.



Положение О бракеражной комиссии в общеобразовательной организации МАОУ СОШ №16

имени Героя Советского Союза Льва Доватора
350047 г. Краснодар, ул. Темрюкская, 68, тел./факс (861) 222-20-63

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) в МАОУ СОШ №16 (далее – образовательная организация) определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии, регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 1 сентября 2020 года;

Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 года № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях»; Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13 июля 2020 года);

Постановлением Главного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. №32 «Об утверждении санитарно – эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

Уставом общеобразовательной организации;

и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.3. Бракеражная комиссия (далее – комиссия) — комиссия общественного контроля образовательной организации, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в образовательной организации.

1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется:

- санитарные правила СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" ;
- сборниками рецептур, технологическими картами;
- Методическими рекомендациями МР2.4.0180-20;
- 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».

1.6. В задачи бракеражной комиссии входит:

- контроль массы всех готовых блюд (штучных изделий, полуфабрикатов, порционных блюд, продукции к блюдам);
- органолептическая оценка всех готовых блюд (состав, вкус, температура, запах, внешний вид, готовность)

1.7. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора образовательной организации на начало учебного года или полугодия. Срок полномочий комиссии - 1 год.

1.8. Бракеражная комиссия состоит из не менее 3 человек. В состав комиссии могут входить:

- представитель администрации образовательной организации и/или ответственный по питанию (председатель комиссии);
- медицинский работник;
- заведующий школьным пищеблоком (столовой), повара;
- зам.директора;
- член профсоюзного комитета образовательной организации;
- представитель родительской общественности образовательной организации.

В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники образовательной организации, приглашенные специалисты.

1.9. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

1.10. Администрация общеобразовательной организации при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

1.11. Возложение на бракеражную комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам ее создания, не допускается.

2. Функции бракеражной комиссии

2.1. К основным функциям бракеражной комиссии в образовательной организации относят:

- ежедневно являться на бракераж готовой пищевой продукции за 20 минут до начала раздачи;
- добросовестно выполнять возложенные функции: отбирать пробы готовой пищевой продукции, проводить контрольное взвешивание и органолептическую оценку;
- выносить одно из трех обоснованных решений: допустить к раздаче, направить на доработку, отправить в брак;
- ознакомиться с меню, таблицами выхода и состава продукции, изучить технологические и калькуляционные карты приготовления пищи, качество которой оценивается;
- своевременно сообщить руководству образовательной организации о проблемах здоровья, которые препятствуют осуществлению возложенных функций;
- осуществлять свои функции в специально выдаваемой одежде: халате, шапочке, перчатках и обуви;

- перед тем как приступить к своим обязанностям, вымыть руки и надеть специальную одежду;
- присутствовать на заседании при руководителе образовательной организации по вопросам расследования причин брака готовых блюд;
- фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в журнале бракеража готовой кулинарной продукции и акте выявления брака (по необходимости)

2.2. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в пищеблоке (столовой) образовательной организации, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

2.3. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.

2.4. Комиссия и/или представитель бракеражной комиссии, либо директор МАОУ СОШ №16 отчитывается о результатах контрольной деятельности комиссии на административных совещаниях, педсоветах, заседаниях родительского комитета, управляющего совета.

3. Оценка организации питания в образовательной организации

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 20 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с ежедневным меню. Однако, отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее трех ее членов.

3.2. В ежедневном меню должны быть проставлены: детская категория, дата, полное наименование блюда, выход порций, калорийность блюда, энергетическая ценность, количество наименований, согласно цикличному меню.

3.3. Меню должно быть согласовано (утверждено) директором МАОУ СОШ №16, должна стоять подпись заведующего производством школьной столовой.

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

3.5. Комиссия имеет право запросить документы, по соответствию техническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок (столовую), наличие документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

3.6. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав тщательно пищу в котле (кастрюле).

3.7. 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.

3.8. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью. Хранится у заведующей производством.

3.9. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

3.10. Оценка «хорошо» дается таким блюдам и кулинарным изделиям собственного производства, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

3.11. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям собственного производства в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены

незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

3.13. Оценка «неудовлетворительно» (брак) дается блюдам и кулинарным изделиям собственного производства, имеющим следующие недостатки:

- посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах;
- резко пересоленные, резко кислые, горькие;
- недоваренные, недожаренные, подгорелые;
- утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

3.14. Оценка «доброкачественно» и «недоброкачественно» применяется к натуральным блюдам, неподлежащим тепловой обработке (хлеб, овощи, кондитерские изделия и т.д.) в промупаковке.

3.15. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

3.16. По результатам проверки каждый член комиссии может приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением комиссия принимает большинством голосов.

3.17. Решение комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.

3.18. Бракеражная комиссия имеет право проверить наличие контрольного блюда и суточной пробы.

3.18. Для оценки контроля органолептической оценки и массы блюда, члены бракеражной комиссии используют порядки, указанные в Приложениях № 1 к настоящему Положению.

3.21. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. Выдача готовой пищи производится 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.

3.17 **4. Заключительные положения**

4.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в образовательной организации является локальным нормативным актом, принимается на Педагогическом совете образовательной организации и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора образовательной организации.

4.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

4.3. Положение о бракеражной комиссии в образовательной организации принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.6.1. настоящего Положения.

4.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

яв

001

ви

4.2

ви

001

4.3

не

пв

Таблица 1. Методика проведения оценки продукции

Продукция	Как оценивают
Суп	Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой, например наличие лука или петрушки. Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Затем пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой
Соус	Определяют консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав, правильность формы нарезки, текстуру наполнителей, а также запах и вкус
Вторые, холодные и сладкие блюда или изделия	Блюда и изделия с плотной структурой после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции
Изделия и блюда из тушеных и запеченных овощей	Отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом
Изделия и блюда из отварных и жареных овощей	Вначале оценивают внешний вид – правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус
Изделия и блюда из круп и макаронных изделий	Продукцию тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру: разваренность и слипаемость
Изделия и блюда из рыбы	Проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов – нарезку, панировку; текстуру; запах и вкус изделий
Изделия и блюда из мяса и птицы	Оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглой

	<p>согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда. Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все составные части: основное изделие, соус, гарнир; затем пробуют блюдо в целом</p>
Холодные блюда, салаты и закуски	<p>Особое внимание обращают на внешний вид блюда – правильность формы нарезки основных продуктов, их текстуру</p>
Сладкие блюда	<p>Учитывают групповые особенности блюд, а также:</p> <p>у железированных блюд, муссов и кремов вначале определяют состояние поверхности, вид на разрезе или изломе и цвет. Кроме того, оценивают способность сохранять форму в готовом блюде. Особое внимание обращают на текстуру, затем оценивают запах и вкус; сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки, горячие десерты) вначале исследуют внешний вид – характер поверхности, цвет и состояние корочки; массу на разрезе или изломе – пропеченность, отсутствие закала. Затем оценивают запах и вкус</p>
Мучные кулинарные полуфабрикаты и изделия	<p>Исследуют внешний вид: характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков и т. д., форму изделия. Обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша: его сочность, степень готовности, состав. Затем оценивают запах и вкус</p>
Мучные кондитерские и булочные изделия	<p>Обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. После этого оценивают качество отделочных полуфабрикатов по следующим признакам: состояние кремовой массы, помады, желе, глазури, их пышность, пластичность. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом</p>

Таблица 2. Количество продукции, отбираемое для контрольного взвешивания

Что взвешивают	В каком количестве
Штучные кондитерские и булочные изделия	10 шт.
<p>Блюда:</p> <p>из мяса, мяса птицы, рыбы, с гарнирами; из картофеля, овощей и бобовых; из круп и макаронных изделий; из яиц, творога со сметаной или соусами; мучные с жиром, сметаной и иными продуктами.</p> <p>А также:</p> <p>холодные и горячие закуски; супы без мяса, мяса птицы, рыбы; десерты, сладкие блюда с сахаром, сиропом, соусом или иными продуктами</p>	3 порции
Сливочное масло, сметана, соусы	10–20 порций
Суп с фрикадельками	5 порций
Бутерброды	10 шт.
Котлеты, биточки, шницели, тефтели,	10 шт. или порций
Горячие и холодные напитки собственного производства, соки	3 порции

Таблица 3. Предел допускаемых отрицательных отклонений массы пищевой продукции

Масса кулинарных полуфабрикатов и изделий, блюд, напитков, г или мл	Предел допускаемых отрицательных отклонений	
	%	г или мл
5–50 включительно	10	–
50–100 включительно	–	5
100–200 включительно	5	–
200–300 включительно	–	10
300–500 включительно	3	–
500–1000 включительно	–	15