

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Немчиновский лицей
(МБОУ Немчиновский лицей)**

ПРИНЯТО
на Общем собрании работников
(протокол от 11.10.2022 № 1)

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора Бойко О.М.
(приказ от 12.10.2022 № 240)



**ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии**

рп. Новоивановское Московской области
2022 год

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для МБОУ Немчиновского лицея (далее – Учреждение) в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в образовательном учреждении.

1.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления МБОУ Немчиновского лицея (далее – Учреждение), а также в соответствии с Уставом МБОУ Немчиновский лицей создается и действует бракеражная комиссия.

1.3. Бракеражная комиссия – комиссия общественного контроля организации и качества питания, сформированная в образовательном учреждении на основании санитарно-эпидемиологических требований.

1.4. Бракеражная комиссия избирается на Общем собрании работников Учреждения в составе не менее 3-х человек. Состав комиссии утверждается приказом руководителя Учреждения.

1.5. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением и планом работы.

1.6. Срок действия Положения – три года.

1.7. Все изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся по согласованию с Общим собранием работников с учетом мнения родителей (законных представителей) воспитанников и утверждаются приказом Учреждения.

2. Основные задачи деятельности бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия является общественным органом, задачей которой – давать оценку качественным показателям поставляемых продуктов, определять пищевую пригодность, предотвращать угрозу отравлений.

2.2. Бракеражная комиссия контролирует:
качественную характеристику всех входящих пищевых продуктов;
выдержку сроков их реализации, хранения, кроме того, норм транспортировки;
процесс приготовления еды согласно меню, кроме того, качество блюд на этапе выдачи;
выдержку требований санитарно-гигиенического порядка, относящихся к пищевому блоку и его работникам.

3. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия имеет право:
выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в образовательном учреждении, контролировать выполнение принятых решений;
давать рекомендации, направленные на улучшение питания в образовательном учреждении;

ходатайствовать перед руководством о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в образовательном учреждении.

3.2. Бракеражная комиссия обязана:
контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
контролировать организацию работы на пищеблоке;
следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
следить за правильностью составления меню;

присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд; осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;

проводить органолептическую оценку готовой пищи;

проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся;

проводить просветительскую работу с педагогами и родителями (законными представителями) обучающихся.

3.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

за выполнение закрепленных за ним полномочий;

за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

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

4. Содержание и формы работы бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 15 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню - требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество обучающихся, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов.

Бракеражную пробу берут 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.

4.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции (далее – Журнал). Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у ответственного за питание.

Заседания бракеражной комиссии оформляются протоколами. В протоколе фиксируются обсуждаемые вопросы, предложения и замечания по организации питания в образовательном учреждении. Нумерация протоколов ведется с начала учебного года.

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

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

4.5. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

4.6. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

4.7. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, 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». Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

4.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

4.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при руководителе. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной, материальной ответственности либо освобождается от занимаемой должности.

4.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы.

4.11. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

4.12. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода). Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

5. Оценка качества питания

5.1. Методика органолептической оценки пищи.

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

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

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.

5.2. Органолептическая оценка первых блюд.

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.

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) 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) 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.

5) При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не 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) Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

5.3. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

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.

4) Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

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.

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) 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.

5.4. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в Журнале (Приложение № 1).

6. Оценка организации питания

6.1. Результат проверки выхода блюд, их качество отражаются в Журнале. В случае выявления каких - либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания обучающихся, заносятся в Журнал.

7. Заключительные положения

- 7.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.
- 7.2. Руководство Учреждения при установлении стимулирующих выплат к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания обучающихся.
- 6.4. Руководство Учреждения обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных членами бракеражной комиссии.

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание*

Примечание:

* Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.