

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования № 5 имени Героя Российской Федерации
Сергея Сергеевича Громова»**

ПРИНЯТО

на заседании педагогического совета
МБОУ ЦО № 5

Протокол от 28.08.2023 № 1

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ ЦО № 5

Е.М. Широкая
Приказ от 01.09.2023 № 380 -а

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

г. Тула, 2023 год

Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии МБОУ ЦО № 5 (далее - Положение) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральным законом от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях и правах ребенка в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»;
- постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3./2.4.3590-20);
- постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - СП 2.4.3648-20);
- методическими рекомендациями Государственного санитарно-эпидемиологического нормирования Российской Федерации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (далее – МР 2.4.0179-20);
- методическими рекомендациями Государственного санитарно-эпидемиологического нормирования Российской Федерации к организации общественного питания населения от 02.03.2021 МР 2.3.6.0233-21;
- Законом Тульской области от 07.10.2009 № 1336-ЗТО «О защите прав ребенка»;
- Законом Тульской области от 30.09.2013 № 1989-ЗТО «Об образовании»;
- рекомендациями Управления Роспотребнадзора по Тульской области по вопросу оптимального набора продуктов для организации питания с целью формирования меню для обучающихся начальной школы.

1.2. Настоящее Положение разработано в целях осуществления контроля за организацией питания обучающихся, качеством доставляемых продуктов, готовой пищи и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче готовой пищи в центре образования.

1. Основные задачи бракеражной комиссии

2.1. Осуществление систематического контроля за:

- объёмом порций, качественным и количественным составом готовых блюд;
- организацией приёма пищи обучающимися, соблюдением требований СанПиН и правил личной гигиены.
- условиями хранения и конечными сроками реализации скоропортящейся пищевой продукции.

2.2. Органолептическая оценка качества готовых блюд, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов.

2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.4. Предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний.

2.5. Организация полноценного питания обучающихся.

2. Состав бракеражной комиссии

3.1. Состав бракеражной комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом директора МБОУ ЦО № 5.

3.2. В состав бракеражной комиссии в каждом учебном корпусе должно входить не менее трёх человек: ответственный за организацию питания, заведующий производством (раздатчица), заместитель директора, медицинский работник.

3. Полномочия бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся МБОУ ЦО № 5.

4.2. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при доставке, разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а так же соблюдение правил и условий их хранения;
- ежедневно следит за соблюдением ежедневного и двухнедельного циклического утвержденного меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре;

- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
 - следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
 - проверяет выход готовых блюд;
 - проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, вкус, запах, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
 - проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.
- 4.3. В случае выявления каких-либо нарушений члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению недостатков.

4. Содержание и формы работы бракеражной комиссии

- 5.1. Бракеражная комиссия организует свою деятельность согласно плану работы.
- 5.2. Бракеражная комиссия контролирует приём продуктов. Проверяет сроки годности, сохранность упаковки, наличие сопроводительной документации: сертификатов соответствия, деклараций о соответствии и т.д. В случае выявления недостатков составляются претензионные акты.
- 5.3. Бракеражная комиссия приходит на снятие бракеражной пробы за 20 минут до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 5.4. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав пищу.
- 5.6. Результаты бракеража готовой кулинарной продукции заносят в журнал бракеража готовой продукции, который пронумеровывается, прошнуровывается, скрепляется печатью и хранится на пищеблоке.
- 5.7. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче, с фиксированием подписями комиссии.
- 5.8. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана запретить выдачу блюд обучающимся, направить их на доработку или переработку (учебный корпус № 2), на замену (учебные корпуса № 1, № 3,4)
- 5.9. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, текстура (консистенция), запах, вкус, готовность).
- 5.10. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой данного анализа (Приложение).
- 5.11. Оценки качества блюд заносятся в бракеражный журнал готовой кулинарной продукции, оформляются подписями всех членов комиссии до начала её реализации.

6. Критерии оценки качества блюд

6.1. «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно» («Разрешено») – блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

6.2. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. Блюдо к раздаче не допускается, требуется замена блюда.

7.Заключительные положения

7.1.Настоящее положение подлежит рассмотрению на педагогическом совете и утверждается приказом директора центра образования.

7.2.Положение принимается на три года и актуализируется по мере необходимости раз в год.

7.3. Настоящее положение вступает в силу с даты его утверждения.

7.4.Настоящее положение доводится до всех участников образовательного процесса путем размещения его на официальном сайте центра образования в сети Интернет.

Приложение
к Положению о бракеражной комиссии

1.Методика органолептической оценки пищи.

1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяются внешний вид пищи, её цвет.

1.2. Затем определяют запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мяткий, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре и он должен соответствовать названию блюда.

2. Органолептическая оценка первых блюд.

2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

2.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

2.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

2.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

2.5. 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.

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

3. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

3.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

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

3.5. 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 несоответствии рецептуре – блюдо снимается с реализации.

3.6. 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, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

3.7. 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 её вида и хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный, слегка заметный привкус свежего жира, на котором его жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

3.8. Для определения правильности веса штучных изделий допускается одновременное взвешивание 5 – 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд путем взвешивания порций, взятых при отпуске обучающимся.

