Приложение 1 к приказу 364 от 01.09

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии в школе

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия создается с целью контроля за качеством пищи приказом директора школы.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуются нормативно-технической документацией, правилами и нормами СанПиН, рекомендациями Министерства образования РФ и РБ по организации питания учащихся общеобразовательных школ.

1.3. В состав комиссии могут входить: директор (его заместитель), медработник, социальный педагог, шеф-повар, ответственный за организацию питания и др.

1.4. Члены комиссии должны иметь документы о прохождении медицинской комиссии.

1.5. Срок действия данного положения неограничен.

2. Основные задачи

2.1. Предотвращение пищевых отравлений.

2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.5. Организация полноценного питания.

2.6. Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школьной столовой.

3. Функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, предмет и субъекты контроля

3.1. К основным функциям комиссии относят:

- Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.
- Проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов.
- Проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах.
- Проверка соответствия объема разовых порций и объема по меню.
- Проверка на раздаче правильности хранения блюд, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества.
- Отслеживание за соответствием ежедневного меню с цикличным меню.
- Наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.
- Осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи.
- Отбор суточной пробы, проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, сочности и др.

3.2. Комиссия проверяет:

- Сопроводительную документацию на поставку продуктов питания, сырья (с каждой поступающей партией), товарно-транспортные накладные, заполняя журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
- Ежедневное меню, сверяя его с основным двухнедельным меню.
- Наличие технологической и нормативно-технической документации на пищеблоке.
- Соответствие приготовления блюда технологической карте.
- Помещения для хранения продуктов, холодильное оборудование (морозильные камеры), соблюдение условий сроков реализации, ежедневно заполняя соответствующие журналы.
-Осуществляет визуальный контроль состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, инвентарь и оборудование.
-Осматривает сотрудников пищеблока, раздатчиков пищи, заполняя -Гигиенический журнал (сотрудники), проверяет санитарные книжки.
-Соблюдение противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке.
- Соответствие ежедневного режима питания учащихся с графиком приема пищи.

3.3. Объекты, предмет и субъекты контроля комиссии:
- Оформление сопроводительной документации, маркировка продуктов питания.
- Показатели качества и безопасности питания.
-полнота и правильность оформления документации на пищеблоке.
- Поточность приготовления продуктов питания.
- Качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке.
- Условия и сроки хранения продуктов.
- Условия хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке (моечный цех).
- Соблюдение норм и требований СанПин при приготовлении и выдаче продукции.
-Исправность холодильного, технологического оборудования.
- Личная гигиена, прохождение гигиенической подготовки и аттестации, медицинский осмотр, вакцинации сотрудниками пищеблока.
- Дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке.

3.4. Контроль осуществляется в виде выполнения функциональных обязанностей комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, а также плановых и оперативных проверок.
3.5. Все блюда и кулинарные изделия, изготовленные на пищеблоке школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится за 30 минут до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
3.6. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.
3.7. Отбор суточной пробы осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном месте холодильнике при температуре т + 2^0 С до + 6^0 С.
3.8. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат

бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к выдаче готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции.

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

3.10. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в школе.

3.11. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, заседаниях родительского комитета.

4. Содержание и формы работы

4.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с основным и ежедневным меню.

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

4.3. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и др.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

4.4.Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно. Оценка «5» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «4» дается в том случае, если при приготовлении пищи были незначительные изменения в технологии приготовления, которые привели к изменению вкуса, но их можно исправить. Оценка «3» ставится, если технология приготовления привела к изменению вкуса и качества, которые можно исправить. Оценка «2» ставится – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

4.5. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии и медицинским работником. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью.

4.6. Оценка качества продукции заносится в журнал бракеража готовой продукции до начала выдачи готовой пищи. В журнале отмечают результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом. 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

4.7. По результатам своей деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел директору школы на административное совещание, заседание педагогического совета, родительского комитета. Результаты работы комиссии оформляются в виде доклада о состоянии дел по организации питания в школе.

4.8. Контроль проводится в виде плановых проверок в соответствии с утвержденным планом Производственного контроля школы.

Примерный перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению:

- оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;
- контроль за организацией сбалансированного безопасного питания;

- контроль за хранением и реализацией пищевых продуктов;
- контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и наличием документов;
- ведение журналов бракеража готовой пищевой продукции, скоропортящейся пищевой продукции;
- контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порций;
- контроль за выполнением норм питания и витаминизацией пищи;
- контроль за отбором суточной пробы.

5. Права, обязанности, ответственность комиссии

5.1. Комиссия имеет право:
- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания учащихся в школе.
- контролировать выполнение принятых решений.
- направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию.
- составлять акты на недоброкачественную продукцию.
- давать рекомендации на улучшение питания учащихся в школе

5.2. Комиссия обязана:
- контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм на пищеблоке.
- проверять складские помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов.
- контролировать организацию питания учащихся.
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.
- осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.
- следить за соответствием ежедневного меню с цикличным меню.
- проводить органолептическую оценку готовой пищи.
- проверять объем разовых порций на соответствие объема по ежедневному меню.

5.3. Комиссия несет ответственность:
- за выполнение закрепленных за ней полномочий.
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.
- за достоверность излагаемых фактов в учетно-отчетной документации.

6. Документация бракеражной комиссии

6.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

6.2.Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью учреждения.

6.3. Хранится бракеражный журнал у заведующего пищеблоком.

Приложение к Положению о бракеражной комиссии

Методика органолептической оценки пищи

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

Затем определяется 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, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

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.

Органолептическая оценка первых блюд

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.

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).

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.

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.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, 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.

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

Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

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.

Макаронные 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.

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.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, 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.

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. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю. (ОСНОВАНИЕ: Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С – 112 от 20.02.02 г. Приложение к письму Министерства торговли РСФСР от 21 августа 1963 г. № 0848).

Критерии оценки качества блюд

1. Оценка «5» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.
2. Оценка «4» незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.
3. Оценка «3» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

4. Оценка «2»– изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

ОСНОВАНИЕ: ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Приказ Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 декабря 2008г. № 513 – ст.