ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ГОРОДА МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ «ШКОЛА № 939»

СОГЛАСОВАНО
Управляющим советом
Протокол № 2 от 20.09.2023

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ Школа № 939
_____Н.Ю. Кускова
21 сентября 2023 года

ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ «ШКОЛА № 939»

1. Общее положение

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения города Москвы «Школа № 939» (далее по тексту – Положение) разработано в целях усиления контроля за качеством питания в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении города Москвы «Школа № 939» (далее по тексту – учреждение).

1.2. Задачами бракеражной комиссии является осуществление контроля за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32, Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007г. №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях», технологическими картами, настоящим Положением.

2. Создание и компетенция бракеражной комиссии

2.1 Бракеражная комиссия создается приказом директора на учебный год.

2.2 В состав бракеражной комиссии входят:
ответственный за организацию питания учреждения;

представитель поставщика питания (заведующий производством пищеблока);

представитель ГБОУ Школа № 939;

2.3 Лица, проводящие органолептическую оценку кулинарных изделий и блюд, руководствуются «Методикой органолептической оценки пищи» (приложение 1).

2.4 Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом, в том числе:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- контролирует соблюдение цикличности организованного меню;
- проверяет соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять наличие суточных проб;
- контролирует выход готовой продукции.

3. Основные задачи бракеражной комиссии

3.1 Предотвращение пищевых отравлений.

3.2 Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

3.3 Контроль за соблюдением технологии приготовления нищи.

4. Содержание и формы работы бракеражной комиссии

4.1 Бракеражная комиссия контролирует прием продуктов поставщиком питания; проверяет соответствие наименования товара и веса товарной накладной, сроки годности, сохранность упаковки, наличие сертификатов. При выявленнии недостатков ответственным за организацию питания в присутствии заведующего производством на пищеблоке оформляется Претензионный акт по форме, предусмотренной договором, заключенным с поставщиком питания. Претензионный акт подписывается у уполномоченного представителя поставщика питания и направляется способом, предусмотренным договором,

экземпляр вручается представителю поставщика питания на пищеблоке под расписку. В случае отказа представителя поставщика питания от подписания Претензионного акта, в Акте делается соответствующая отметка.

4.2 Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно бракеражная комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований. Меню должно быть утверждено руководителем поставщика питания. При расхождении количества рационов, указанных в заявке на организацию питания, с фактически присутствующим количеством обучающихся, рационы питания распределяются между обучающимися, включенными в группу резерва.

4.3 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.

4.4 Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, предоставленный поставщиком питания. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции хранится у на пищеблоке.

4.5 Контроль температуры блюд осуществляется на линии раздачи с помощью прибора измерения температуры в массе готового блюда (термощупа)

4.6 Контроль за сроками реализации готовых блюд производится согласно технологическим картам утвержденного организованного цикличного меню.

5. Документация бракеражной комиссии:

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

5.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, время снятия бракеража, наименование блюда, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда, дата и час фактической реализации, результат взвешивания порционных блюд.

5.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью.

6. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

6.1. Настоящее положение вступает в силу с момента подписания.

6.2. Изменения и дополнения вносятся по мере необходимости.

Приложение 1
к положению «О бракеражной комиссии Государственного бюджетного образовательного учреждения города Москвы «Школы № 939»»

1. Методика органолептической оценки пищи

• Начинают с внешнего осмотра образцов пиши. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

• Определяют запах пищи. Запах определяют при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуют эпитетами: чистый, свежий, ароматный, приятный, молочнокислый, гнилостный, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

➢ **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 пюре образных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протёртых 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, не до солености, 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 не до вложения.

• 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.

• 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 приятно янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, 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. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

• Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд, и изделий — путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю, при этом допускается расхождение в пропорции +/- 3%. Взвешивание производится на поверенных весах в предварительно взвешенной посуде.

• Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (на готовность и доброкачественность).

• 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.

• 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.

• 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).

• 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».

• Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов Бракеражной комиссии.