



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«Лицей № 8»

ул. Крупской, 10 В, г. Красноярск, 660062, тел.(8-391)217-80-26,

E-mail: lyc8@mail.ru

ОГРН 1022402148438, ОКПО 56904334, ИНН\КПП 2463024482\246301001

ПРИНЯТО
на педагогическом совете
МБОУ Лицей №8
Протокол
№ 108 от 30.08.2021г



УТВЕРЖДАЮ

Директор

МБОУ Лицей №8

Е.И. Богуславская

Приказ № 01-10-152/5

от 01.09.2021г

Положение
о бракеражной комиссии
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Лицей №8»

2021г

1. Общие положения

1.1. Положение о бракеражной комиссии муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Лицей №8» (далее - Положение) разработано в целях усиления контроля качества питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Лицей №8» (далее – Лицей).

1.2. Настоящее Положение определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности указанной бракеражной комиссии (далее - комиссия).

1.3. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии со следующими нормативными правовыми актами:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- 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» (зарегистрировано Минюстом России 18.12.2020г, регистрационный № 61573)

- Уставом МБОУ Лицей №8.

1.4. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из работников Лицея и привлекаемых специалистов.

1.5. Решения, принятые комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, которые обязательны для исполнения всеми работниками Лицея либо, если в таких решениях прямо указаны работники Лицея, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

1.6. Деятельность комиссии основывается на принципах:

а) обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания;

б) уважения прав и защиты законных интересов работников образовательной организации, а также обучающихся;

в) строгого соблюдения законодательства и требований нормативно - правовых актов в области организации питания.

2. Цели, задачи и функции комиссии

2.1. Комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества готовой пищи и соблюдения технологии приготовления.

2.2. Задачи создания и деятельности комиссии:

- оценка проверяемой продукции с вынесением решений о ее соответствии установленным нормам и требованиям или о ее неготовности или о ее несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением (при уничтожении составляется соответствующий акт);

- выявление ответственных и виновных в допущении брака конкретных работников.

2.3. Возложение на комиссию иных поручений, не соответствующих

цели и задачам, не допускается.

2.4. Функции комиссии:

- повседневная оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд);

- ежедневное снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи;

- занесение результатов бракеражной пробы в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

- контроль за выполнением натуральных норм и витаминизации первых и третьих блюд;

- проверка наличия контрольного блюда и суточной пробы.

2.5. Комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции.

3. Состав и порядок деятельности комиссии

3.1. Комиссия утверждается приказом директора Лицея в составе председателя и не менее двух членов:

3.1.1. Председатель комиссии - ответственный за организацию питания, назначенный директором Лицея.

3.1.2. Работник Лицея.

3.1.3. Работник медицинской организации (по согласованию).

3.2. По мере необходимости в состав комиссии приказом директора Лицея могут включаться специалисты и эксперты, в том числе и не являющиеся работниками Лицея, имеющими медицинские книжки.

3.3. Председатель комиссии является ее полноправным членом. При этом в случае равенства голосов при голосовании в комиссии голос председателя является решающим.

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

3.5. Комиссия осуществляет контроль соответствия техническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок, наличием документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

3.6. Выдача (отпуск) обучающимся готовой пищи из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. разрешается только после снятия проб. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки. Ложка, используемая для взятия проб готовой пищи, после каждого блюда должна ополаскиваться горячей водой.

3.7. 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.

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

3.9. Отсутствие отдельных членов комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее двух ее членов.

3.10. Все работники Лицея и организатора питания обязаны оказывать комиссии или отдельным ее членам содействие в реализации их функций.

3.11. По устному или письменному запросу комиссии или отдельных ее членов работники Лицея и организатора питания обязаны представлять затребованные документы, давать пояснения, письменные объяснения, предъявлять продукты, технологические емкости, посуду, обеспечивать доступ в указанные комиссией помещения и места.

3.12. На заседания комиссии по вопросам расследования причин брака обязательно приглашаются лица, имеющие отношение к технологическим процессам или связанные с их нарушением.

Неявка лиц, приглашенных на заседание комиссии, не является основанием для переноса заседания или отказа в рассмотрении вопроса, если комиссией не будет принято иное решение.

3.13. Члены комиссии обязаны осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде (халате, комбинезоне, головном уборе, обуви и т.п.).

3.14. Комиссия осуществляет контроль доброкачественности готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж готовой кулинарной продукции проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража члены комиссии руководствуются требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале готовой кулинарной продукции результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд обучающимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

3.15. Бракеражный журнал готовой кулинарной продукции должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал готовой кулинарной продукции в помещении столовой Лицея. В бракеражном журнале готовой кулинарной продукции отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны

быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность члены бракеражной комиссии.

4. Права членов комиссии

- 4.1. Изучать документацию, относящуюся к предмету контроля.
- 4.2. Контролировать организацию и качество питания в Лицее.
- 4.3. Изучать практическую деятельность работников пищеблока через наблюдение за соблюдением режима питания в Лицее, качеством приготовления пищи и др.
- 4.4. Проверять качество поставляемой продукции, правила хранения продуктов питания.
- 4.5. При нарушении технологии приготовления пищи снять изделия и не допускать их к выдаче до устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 4.6. При неудовлетворительной оценке качества блюд ознакомиться с сопроводительной документацией поставляемой продукции, проверить условия хранения полученных продуктов, их реализацию согласно срокам, соблюдение в столовой установленных санитарных правил и нормативов.
- 4.7. При выявлении нарушений составлять акты, докладные записки, отчёты и предоставлять их директору Лицея.
- 4.8. Заслушивать на своих заседаниях представителя организатора питания, медицинских работников по выполнению ими обязанностей по обеспечению качественного питания обучающихся, по соблюдению санитарно-гигиенических норм.
- 4.9. Знакомиться с жалобами обучающихся и сотрудников, содержащими оценку работы по организации и качеству питания, давать по ним объяснения.

5. Методика органолептической оценки пищи

- 5.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.
- 5.2. 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.
- 5.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.
- 5.4. 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.
- 5.5. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал готовой кулинарной продукции установленной формы,

оформляются подписями всех членов комиссии.

5.6. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий одновременно взвешиваются 5 — 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

6. Органолептическая оценка первых блюд

6.1. 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.

6.2. 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).

6.3. 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.

6.4. При проверке пюреобразных 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.

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

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

7. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

7.3. 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.

7.4. 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.

7.5. 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.

7.6. 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. У плохо приготовленного соуса - горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

7.7. 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. 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.

8. Ответственность

8.1. Члены комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.

8.2. Члены комиссии, занимающиеся контролем организации и качества питания в Лицее, несут ответственность за достоверность излагаемых фактов, отображенных в журналах бракеража готовой кулинарной продукции и представляемых в актах.

8.3. За нарушение настоящего Положения работники Лицея и члены комиссии несут персональную ответственность.