



ШКОЛА МИРА МИРОВ

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением
отдельных предметов № 13 имени академика М.К.Янгеля»
(МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля»)

666686, Российская Федерация, Иркутская область, город Усть-Илимск, улица Карла Маркса, 45
Тел. 8(395-35)3-69-76 факс 8(395-35)3-83-85 e-mail miramirov@bk.ru <https://miramirov.gosuslugi.ru/>

Согласовано Управляющим советом МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля» от 31 августа 2023г., протокол №1

Утверждено приказом директора МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля» от 31.08. 2023г. № 298

ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражном контроле и бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражном контроле и бракеражной комиссии в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением отдельных предметов № 13 имени академика М.К. Янгеля» разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ (статья 37), Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Положением об организации питания в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением отдельных предметов № 13 имени академика М.К. Янгеля».

1.2. Настоящее Положение устанавливает правила осуществления бракеражного контроля (бракеража) продуктов питания в МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля» и полномочия бракеражной комиссии.

1.3. Основная цель настоящего Положения – сохранение и укрепление здоровья детей путем обеспечения безопасности и качества питания в МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля» и установления обязательных для исполнения требований к контролю качества продуктов питания.

1.4. Под организацией бракеражного контроля питания понимается комплекс мероприятий по выполнению бракеража – процедуры оценивания внешнего вида, а также вкуса пищи (готовых блюд).

1.5. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Содержание бракеражного контроля

2.1. Бракеражный контроль готовой продукции включает в себя оценку блюда по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, жесткости, сочности и др., а также через снятие пробы с каждого блюда.

2.2. Основной способ бракеражного контроля - органолептическая оценка.

2.3. Методика проведения органолептической оценки.

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

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.

Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее 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 берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности. 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). 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. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых 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, 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. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

Органолептическая оценка вторых блюд.

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается 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 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. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими 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 несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные 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. 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 привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

3. Организация и содержание работы бракеражной комиссии

3.1. Для осуществления контроля качества питания учащихся приказом директора МАОУ «СОШ №13 им. М.К. Янгеля» создается бракеражная комиссия, в состав которой включаются:

- заместитель директора МАОУ «СОШ №13 им. М.К. Янгеля», ответственный за организацию питания учащихся;
- социальный педагог и (или) другое должностное лицо, назначенное приказом директора МАОУ «СОШ №13 им. М.К. Янгеля»;
- медицинский работник (по согласованию);
- заведующая производством.

3.2. Работу бракеражной комиссии контролирует руководитель (директор) МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля», который вправе участвовать в работе бракеражной комиссии и/или привлекать к осуществлению полномочий бракеражной комиссии других компетентных лиц.

3.3. Основным содержанием работы бракеражной комиссии является ежедневный бракераж готовой продукции для питания учащихся.

3.4. Бракеражная комиссия осуществляет контроль доброкачественности готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

3.5. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

3.6. Бракеражная комиссия:

- ежедневно, до отпуска пищи учащимся, проверяет качество, объем и выход всех приготовленных блюд (сплошной контроль), ведёт бракеражный журнал;
- проверяет соответствие утвержденному меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу;
- проводит выборочную проверку качества всех поступающих в пищеблок сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд для организации питания;
- выявляет ответственных и виновных работников МАОУ «СОШ № 13 им. М.К. Янгеля» или сторонних организаций в допущении брака; следит за соблюдением санитарных норм и правил, ведением журналов, предусмотренных санитарными правилами;
- разрабатывает график посещения учащимися столовой под руководством классного руководителя;
- контролирует соблюдение порядка учета посещаемости учащимися столовой;
- формирует предложения по улучшению организации питания школьников.

3.7. Требования бракеражной комиссии по устранению нарушений в организации питания учащихся являются обязательными для исполнения работниками МАОУ «СОШ № 13 им. М.К. Янгеля» и работниками пищеблока (индивидуального предпринимателя, предоставляющего услугу по организации питания).

4. Документация бракеражной комиссии

4.1. План бракеражного контроля (работы бракеражной комиссии) на текущий учебный год – может быть частью общего плана контроля организации и оценки качества питания учащихся МАОУ «СОШ № 13 им. М.К. Янгеля».

4.2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (хранится на пищеблоке).

4.3. Акты, справки по итогам выборочных проверок качества всех поступающих в пищеблок сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд для организации питания.

4.4. Акты, справки по итогам мониторинга посещения учащимися столовой (охвата питанием).

4.5. Справка-анализ по итогам работы бракеражной комиссии за год.