

Принято
на заседании педагогического совета
МБОУ «Средняя школа № 21»
Протокол № 2 от 28.01.2022



УТВЕРЖДЕНО
приказом МБОУ «Средняя школа №21»
приказ № 29 от 28.01.2022

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
МБОУ «СРЕДНЯЯ ШКОЛА №21»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания, Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Уставом МБОУ «Средняя школа №21» города Ульяновска, сборником рецептур, технологическими картам.

1.2. Создать комиссии в ОУ в соответствии с приказом в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей.

Задачи комиссии:

- контроль приготовления блюд и качество приготовления блюд;
- контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.3. Бракеражная комиссия назначается приказом директора Учреждения.

1.4. В состав комиссии входит не менее 4-х членов: представители администрации школы, ответственный за питание, заведующая производством, медицинская сестра(врач), представители родительской общественности, классные руководители.

1.5. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с общешкольным родительским комитетом.

1.6. Бракеражная комиссия работает в соответствии с планом работы на текущий финансовый год (Приложении 1)

2. ФУНКЦИИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

2.1. Комиссия осуществляет:

- контроль за соблюдением санитарно – гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- следит ежедневно за правильностью составления меню-раскладок;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;

2.2. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

2.3. Выдача готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд разрешения их к выдаче.

2.4. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд обучающимся, направить их на переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.

2.5. Комиссия периодически, но не реже одного раза в месяц, осуществляет контроль над закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд. Результаты проверки отмечают в журнале контроля над закладкой основных продуктов.

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

2.8. Комиссия осуществляет контроль над процессом приема пищи детьми:

- оценка качества приготовления блюда детьми (количество оставшейся не съеденной пищи, причина)

2.9. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей.

2.10. При грубых нарушениях технологии приготовления или обнаружении некачественной продукции председатель комиссии незамедлительно докладывает директору о выявленных нарушениях.

3. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.

3.1. Оценка качества блюд и кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям.

Оценка 5 баллов соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и

технических документов.

Оценка 4 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с незначительными или легкоустраняемыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) и т.д.

Оценка 3 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т.д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

Оценка 2 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т.д.

СНИЖЕНИЕ БАЛЛЬНОЙ ОЦЕНКИ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ЗА ОБНАРУЖЕННЫЕ ДЕФЕКТЫ

Таблица Б.1

Снижение балльной оценки показателей качества блюд
и кулинарных изделий за обнаруженные дефекты

Наименование органолептических характеристик	Недостатки и дефекты	Снижение оценки в баллах для продукции массового изготовления
ВНЕШНИЙ ВИД Оформление	Небрежное оформление блюда, наличие соуса и заправки на краях посуды (если это не предусмотрено подачей)	1,0
	Отсутствие некоторых отделочных полуфабрикатов, предусмотренных рецептурой	1,0
	Несоблюдение соотношения основных компонентов в блюде, предусмотренных рецептурой, несоответствие набора компонентов блюд рецептуре	3,0
Форма	Неоднородность формы нарезки компонентов в блюдах (салатах, винегретах, супах, овощных рагу и др.)	0,5
	Несоответствие формы (для формованных изделий) без изменения массы	0,5
	Несоответствие формы (для формованных изделий), приведшей к изменению массы	3,0
	Сладкие блюда (муссы, самбуки, кремы, кисели, взбитые сливки, суфле), заливные блюда не держат форму	3,0

Состояние поверхности	Нарушение целостности изделий, запеченных в форме	2,0
	Слабое подсыхание поверхности основного продукта или изделия	1,0
	Слабое подсыхание (заветривание) отделочных полуфабрикатов	1,0
	Отсутствие блеска от масла на поверхности салатов, винегретов, молочных супов, каш	1,0
	Наличие пленки на поверхности:	
	киселей, супов-пюре	0,5
	соусов, заправок	1,0
	чая-заварки	2,0
	Наличие трещин на поверхности изделий, запеченных в форме	1,0
	Незначительное нарушение целостности оболочки мучных изделий, не приведшие к вытеканию фарша	0,5
	Нарушение целостности оболочки мучных изделий с обнажением и вытеканием фарша	3,0
	Незначительное отслоение корочки у жареных панированных изделий, запеканок	1,0
Отделение корочки у жареных панированных изделий, запеканок	2,0	
Однородность	Наличие осадка в плодово-ягодных прохладительных напитках более 1/5 объема	1,0
	Наличие взвешенных частичек, мутность желе, бульонов	2,0
	Отслоение жидкости в салатах из свежих овощей	1,5
	Отслоение жидкости в салатах из соленых, квашеных овощей, икре овощной более чем 1/3 объема	1,5
	Значительное отслоение жидкости в салатах из свежих, соленых и квашеных овощей	3,0
	Вспенивание киселей, напитков, простокващ, ряженки, кефира и др. кисломолочных напитков	3,0
	Наличие непромеса у изделий из котлетной массы, запеканок, пудингов	2,0
	Изделия слабо прожарены, имеются следы закала в изделиях из теста	3,0
	Наличие более 5% крошек основного продукта в блюдах из натуральных рыбных и мясных гастрономических продуктов	0,5

	Наличие костей в мясных и рыбных студнях	3,0
	Наличие единичных комочков заварившейся муки, крахмала, манной крупы в соусах, кашах, супах-пюре, киселях, блинах	2,0
	Наличие комочков заварившейся муки, крахмала, манной крупы в соусах, кашах, супах-пюре, киселях, блинах	3,0
	Наличие единичных слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий	1,0
	Наличие слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий	2,0
	Сплошная слипшаяся масса в кашах, гарнирах из круп, макаронных изделиях	3,0
	Наличие посторонних включений в блюдах, изделиях	3,0
Вид на разрезе (разломе)	Наличие у сладких блюд (муссов, самбуков) плотного слоя невзбитого желе	3,0
Цвет (в том числе на разрезе)	Незначительно отличающийся от типичного	0,5
	Жареные или запеченные изделия слабоокрашенные или имеют на поверхности интенсивно окрашенные вкрапления	2,0
	Изделия подгорелые, темноокрашенные или с нетипичным цветом для данных изделий, блюд или отдельных компонентов	3,0
ТЕКСТУРА (консистенция)	Мягкая в салатах из свежих, соленых и квашеных овощей	2,0
	Очень жесткая в салатах из редьки, редиса	2,0
	Мазеобразная для рассыпчатых каш, гарниров из круп и макаронных изделий, запеканок, пудингов, суфле	2,0
	Очень жидкая, нарушено соотношение плотной и жидкой частей (в соусах, супах, компотах)	3,0
	Крошлиявая в жареных и запеченных рубленых изделиях (мясных, рыбных), изделиях из творога	2,0
	Сухая, жесткая в порционных изделиях из мяса мясопродуктов, птицы, дичи, кролика, рыбы	2,0
	Крошлиявая или мазеобразная в мясном и рыбном фарше; плотная - в творожном и овощном; жидкая - в плодовом	2,0
ЗАПАХ	Слабовыраженный, недостаточно типичный с заметным преобладанием одного компонента	1,5
	Нетипичный, посторонний	3,0
ВКУС	Слабовыраженный, не ощущается вкус специй	1,0

	Слегка пересоленный	2,0
	Нетипичный, посторонний, чрезвычайно острый, соленый, кислый, посторонний	3,0

Таблица Б.2

Снижение балльной оценки показателей качества выпеченных и отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских и булочных изделий

Наименование органолептических характеристик	Недостатки и дефекты	Снижение оценки в баллах для продукции массового изготовления	
ВНЕШНИЙ ВИД: Форма	Слегка деформированные выпеченные полуфабрикаты и изделия	0,5	
	Форма изделий неправильная, с незначительными изломами, неровным обрезом	2,0	
	Выпеченные и отделочные полуфабрикаты со значительными изломами	3,0	
	Выпеченные полуфабрикаты, изделия с крупными трещинами, впадинами, вздутиями	3,0	
	Рисунок изделий, отделочных полуфабрикатов (кремов, суфле, помады) очень расплывчатый, не выражен, смазан	2,5	
	Состояние поверхности	Выпеченные полуфабрикаты, изделия (кексы, рулеты, сдобные булочные изделия) с неравномерным и недостаточным подъемом	1,5
		Верхняя корочка выпеченных полуфабрикатов, изделий: шероховатая, матовая, влажная	2,0
		с загрязнениями	3,0
		Отделочные полуфабрикаты в тортах и пирожных распределены неравномерно	1,0
		Отделочные полуфабрикаты (помада, глазурь) отстают от поверхности изделий	2,0
Шоколадная глазурь посевшая; помадная глазурь липкая, засахаренная		2,0	
Глазурь частично скололась с изделия		2,0	
Помадная глазурь с пятнами	3,0		
Желе непрозрачное	2,0		

Вид на разрезе	Высота выпеченного полуфабриката или изделия недостаточная	1,0
	Верхняя или нижняя корочка изделия слишком толстая	0,5
	Незначительное отставание верхней корочки от выпеченного полуфабриката, изделия	1,5
	Толщина верхней или нижней корочки неравномерная	1,0
	Наличие комочков, пустот, следов непромеса	1,5
	Слабо выражена слоистость, толстые, не отделяющиеся слои слоеных тортов, пирожных	2,0
	Отделочные полуфабрикаты (начинка, фарш) распределены неравномерно между слоями выпеченных полуфабрикатов, изделий или значительно выступают за края	2,0
	Торты и пирожные бисквитные, рулеты, ромовая баба сильно пропитаны сиропом (мокрые)	2,0
Состояние мякиша	Пористость мякиша неравномерная, недостаточная	1,0
	Значительные уплотнения мякиша	2,5
	Наличие пустот, закала, комочков, следов непромеса	3,0
	Мякиш сухой, жесткий, крошливый	2,5
Цвет	Цвет верхней корки, поверхности изделий, мякиша неравномерный	1,0
	Цвет изделий, выпеченных полуфабрикатов, верхней корочки и мякиша бледный, темный, подгорелый	2,0
	Изделия, мякиш нетипичного цвета с посторонними оттенками	3,0
	Очень яркий цвет	1,5
ЗАПАХ И ВКУС	Выпеченные полуфабрикаты, сдобные булочные изделия с посторонним привкусом соды (аммония); помада - эссенции; сироп - жженого сахара	2,0
	Выпеченные полуфабрикаты, сдобные булочные изделия с посторонним интенсивным привкусом соды (аммония); помада - эссенции; сироп - жженого сахара	3,0
	Наличие посторонних запахов, нетипичных для изделий, полуфабрикатов	3,0
	Наличие постороннего запаха и привкуса несвежих продуктов	3,0
	Отсутствие запаха и вкуса отдельных компонентов	2,0
	Наличие хруста от минеральных примесей в сдобных булочных изделиях	3,0

ТЕКСТУРА (консистенция)	Нетипичные, недостаточно выраженные запах и вкус	2,0
	Кисловатый вкус в сдобных булочных изделиях	2,5
	Выпеченные полуфабрикаты:	
	бисквитный - плотная	2,0
	песочный - плотная, не рассыпчатая	2,0
	слоеный - жесткая, слегка тянущаяся	2,0
	воздушный - тягучая, без крошливой рассыпчатости	2,0
	Миндально-ореховый - сухая, жесткая, плотная	2,0
	Выпеченные полуфабрикаты и изделия черствые; мякиш сухой, жесткий, крошливый	3,0
	Выпеченные полуфабрикаты и изделия непропеченные; мякиш увлажненный, липкий	3,0
	Неустойчивая текстура (консистенция) желе, суфле	1,5
	Крем белковый - плотный, сильно тягучий или слабый с комочками; крем сливочный - плотный или очень слабый с отделяющейся влагой, творожистый с крупинками; помада - липкая	2,0
Сироп для промочки, начинка фруктовая - жидкие	2,0	
Изделия с закалом	3,0	

В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на классы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

3.2. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оценочных листах (Приложение 2).

3.3. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

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

4. МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ

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

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

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

4.4. 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. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПЕРВЫХ БЛЮД

5.1. 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.

5.2. 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).

5.3. 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.

5.4. 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.

5.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи. Не свойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолённости, 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.

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

6. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ВТОРЫХ БЛЮД

- 6.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.
- 6.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 6.3. 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 не до вложение.
- 6.4. Макаaronные изделия, если они сварены правильно, должны не склеиваться, свисать с ребра вилки или сохранять форму после жарки. Должны быть мягкие и легко отделяемые.
- 6.5. 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, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на не соответствие рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.
- 6.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, лук, 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.
- 6.7. 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

7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

- 7.1. Члены комиссии несут ответственность за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой продукции, в журнале контроля над закладкой основных продуктов.

7.2. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит один раз в четверть сообщение о состоянии дел на административное совещание, заседание педагогического совета, родительского комитета.

8. ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО

8.1. Учреждение имеет Бракеражные журналы:

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья.

8.2. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения.

8.3. Журнал бракеража готовой продукции хранится на пищеблоке. Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья хранится на пищеблоке и заполняется по мере поступления продовольственного сырья пищевых продуктов.

План работы бракеражной комиссии на текущий год

Мероприятия	Срок	Ответственный
Проведение организационных совещаний по вопросу деятельности комиссии и организации питания в школе	Сентябрь, январь, май	Члены комиссии
Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню	ежедневно	Члены комиссии
Проверка состояния пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря	в течении года	Члены комиссии
Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока	ежемесячно	Члены комиссии
Контроль соблюдения температурных режимов хранения продуктов помещений пищеблока	ежедневно	Члены комиссии
Контроль качества обработки и мытья посуды помещений пищеблока	ежемесячно	Члены комиссии
Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.). Соблюдения санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока	ежедневно	Члены комиссии
Проверки наличия контрольного блюда и суточных проб	ежедневно	Члены комиссии

Оценочный лист бракеражной комиссии МБОУ “Средняя школа №21”

Дата _____

Оценка членов комиссии:

Оценки показателей качества блюд и кулинарных изделий

	ФИО члена комиссии	ФИО члена комиссии	ФИО члена комиссии	ФИО члена комиссии	
Наименование органолептических характеристик					
	Оценка характеристик				Средняя оценка
ВНЕШНИЙ ВИД					
оформление					
форма					
состояние поверхности					
Однородность					
Вид на разрезе (разломе)					
Цвет (в том числе на разрезе)					
ТЕКСТУРА (консистенция)					
ЗАПАХ					
ВКУС					
Подпись членов комиссии					

Оценки показателей качества выпеченных и отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских и булочных изделий

	ФИО члена комиссии	ФИО члена комиссии	ФИО члена комиссии	ФИО члена комиссии	
Наименование органолептических характеристик					
	Оценка характеристик				Средняя оценка
ВНЕШНИЙ ВИД					
форма					
состояние поверхности					
Вид на разрезе					
Состояние мякиша					
Цвет					
Текстура					
Запах					
Вкус					
Подпись членов комиссии					