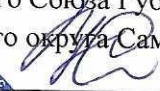


Принято:
Общим собранием работников
муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения
«Школа № 132 с углубленным изучением
отдельных предметов имени Героя
Советского Союза Губанова Г.П.»
городского округа Самара
Протокол № 2
от « 09 » 02 2022 г.

Утверждаю:
Директор
муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения
«Школа № 132 с углубленным изучением
отдельных предметов имени Героя
Советского Союза Губанова Г.П.»
городского округа Самара

Н.В.Сокур
16-02
02 2022 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии дошкольного отделения
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Школа № 132 с углубленным изучением отдельных предметов
имени Героя Советского Союза Губанова Г.П.»
городского округа Самара

Согласовано:
На заседании родительского комитета
муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения
«Школа № 132 с углубленным изучением
отдельных предметов имени Героя
Советского Союза Губанова Г.П.»
городского округа Самара
Протокол № 2
от « 09 » 02 2022 г.

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее по тексту – Положение) разработано для дошкольного отделения муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Школа № 132 с углубленным изучением отдельных предметов имени Героя Советского Союза Губанова Г.П.» городского округа Самара (далее по тексту – Учреждение) в соответствии с действующими Федеральными законами, санитарными нормами и правилами, Уставом Учреждения.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется:

-Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";

-Федеральным законом от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"

-Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания – СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

-Санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» – СП 1.1.1058-01;

-настоящим Положением.

1.3. Бракеражная комиссия является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи работникам дошкольного отделения МБОУ Школы № 132 г. о. Самара в осуществлении административно-общественного контроля за организацией и качеством питания детей в дошкольном отделении, качеством готового горячего питания, соблюдения санитарно-гигиенических требований при раздаче пищи и работает в рамках производственного контроля.

1.4. Положение и план работы (Приложение № 1) бракеражной комиссии принимается на Общем собрании работников и вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа директора.

1.5. Изменения и дополнения к Положению оформляются в виде приложений, принятых на Общем собрании работников и вводятся в действие на основании приказа директора.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

2.1. Бракеражная комиссия создается Общим собранием работников. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом директора.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-5 человек, возглавляет ее ответственный за организацию питания в дошкольном отделении, назначенный приказом директора.

2.3. В состав бракеражной комиссии могут входить: директор (лицо его замещающее), представители коллектива, представители родителей воспитанников.

2.4. В необходимых случаях в состав могут быть включены другие работники Школы, приглашенные специалисты.

2.5. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором.

3. Основные задачи.

- 3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- 3.2. Предотвращение пищевых отравлений.
- 3.3. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 3.4. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 3.5. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 3.6. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

4. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии.

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

4.1.1. выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в дошкольном отделении, контролировать выполнение принятых решений;

4.1.2. давать рекомендации, направленные на улучшение питания в дошкольном отделении;

4.1.3. ходатайствовать перед администрацией учреждения о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания.

4.1.4. составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание недоброкачественных продуктов.

4.1.5. Определение доброкачественности готового горячего питания бракеражная комиссия проводит по специальной методике (Приложение № 2).

4.2. Обязанности бракеражной комиссии:

4.2.1. контролирует соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке готового горячего питания;

4.2.2. контролирует организацию работы на пищеблоке;

4.2.3. следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

4.2.4. следит за правильностью составления меню;

4.2.5. проверяет выход блюд;

4.2.6. осуществляет контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;

4.2.7. проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;

4.2.8. проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;

4.2.9. проводит просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.

4.3. Бракеражная комиссия несет ответственность за:

- выполнение закрепленных за ней полномочий;

- принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4.4. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний, члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5. Содержание и формы работы комиссии.

5.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы не позже, чем за 20 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено директором, должны стоять подписи калькулятора, повара-бригадира.

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.

5.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение № 3) и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у ответственного за организацию питания в дошкольном отделении. Журнал может вестись в электронном виде, распечатываться, подшиваться в папку. По окончании каждого месяца листы прошнуровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью образовательной организации.

5.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

5.4. Блюда и кулинарные изделия, имеющие 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 не допускаются к раздаче.

5.5. Оценка качества блюд и кулинарных изделий, несоответствующих норме, данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующем.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

5.6. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

5.7. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

5.8. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения

средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

5.9. Результаты взвешивания порционных блюд заносят в Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

5.10. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

5.11. Заседания бракеражной комиссии оформляются протоколом и скрепляются подписью директора и печатью. В протоколе фиксируются обсуждаемые вопросы, предложения и замечания по организации питания в дошкольном отделении.

6. Методика проведения органолептической оценки пищи.

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяется внешний вид пищи, ее цвет, затем определяется запах пищи и вкус.

6.1. Первые блюда.

Для органолептической оценки блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве в тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, например, буровато-коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы. 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, сохранность их в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей и других продуктов).

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 отслаивающейся жидкости на его поверхности.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, не свойственной свежему приготовленному блюду, кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую его часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

В дошкольном отделении не должны разрешаться к выдаче блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

6.2. Вторые блюда

В блюдах, отпускающихся с гарниром и соусом, все составляющие части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

При внешнем осмотре обращают внимание на характер нарезки кусков мяса (поперек или вдоль волокон), цвет поверхности, наличие поджаристой корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя панировки. В изделиях из мяса и рыбы цвет определяется как поверхности, так и в разрезе, что позволяет выявить в нарушении технологии приготовления блюда. Так, заветренная поверхность отваренных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона, розовато-красный цвет на разрезе

котлет говорит о недостаточной прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного мяса.

Важным показателем, дающим представление о степени готовности блюда, является консистенция блюда (например, мажущаяся консистенция изделий из рубленого мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба). Степень готовности и консистенция мясопродуктов, птицы и рыбы определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой, которые должны легко входить в толщу готового продукта. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки. Мясо птицы должно быть мягким и легко отделяться от костей.

При наличии крупяных и мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Кашу распределяют тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. 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 обжарки.

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 составе соуса пассированные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус, с частичками обгоревшей муки, имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус.

7. Заключительные положения.

7.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

7.2. Администрация МБОУ Школы № 132 г. о. Самара при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании, вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

7.3. Администрация МБОУ Школы № 132 г. о. Самара обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

Приложение № 1
к Положению о бракеражной комиссии
дошкольного отделения
МБОУ Школы № 132 г. о. Самара

**План
работы бракеражной комиссии
дошкольного отделения МБОУ Школы № 132 г. о. Самара**

№ п/п	Мероприятия	Срок	Ответственный
1	Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
2	Контроль санитарного состояния транспорта при доставке готового горячего питания	1 раз в месяц	Члены комиссии
3	Отслеживание состояния меню в соответствии с нормами и калорийности блюд	Ежедневно	Члены комиссии
4	Отслеживание выхода блюд	1-2 раза в неделю	Члены комиссии
5	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Председатель комиссии, члены комиссии
6	Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии
7	Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
8	Отчёт о проделанной работе комиссии	Декабрь, май	Председатель комиссии

Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании

Мясо

Свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса — мясной, свойственный данному виду животного.

Замороженное мясо имеет ровную покрытую инеем, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-сероватого цвета. Жир имеет белый или светло-желтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком.

Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую!), с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса.

Доброкачественность мороженого и охлажденного мяса определяют с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже.

Свежесть мяса можно установить и пробной варкой — небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке пара. Бульон при этом должен быть прозрачным, блестки жира — светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

Рыба

У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры ярко-красного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрачные. Мясо плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажатии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный. У мороженой доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей.

У несвежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно пахнущей жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто появляются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя.

Для определения доброкачественности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха). Применяется также пробная варка (кусочек рыбы или

вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

Молоко и молочные продукты

Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым оттенком), запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, несвойственных привкусов и запахов.

Творог имеет белый или слабо-желтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. В детских учреждениях использование творога разрешается только после термической обработки.

Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабо-желтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность.

Сметана в детских учреждениях всегда используется после термической обработки.

Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей. Перед выдачей сливочное масло зачищается от желтого края, представляющего собой продукты окисления жира. Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки.

Яйца

В детских учреждениях разрешено использовать только куриные яйца. Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся всплывают.

Приложение № 3
к Положению о бракеражной комиссии
дошкольного отделения
МБОУ Школы № 132 г. о. Самара

Журнал
бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изго товл ения блю да	Вре мя сня тия бра кер ажа	Наименован ие готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разре шение к реализ ации блюда , кулин арног о издел ия	Под пис и чле нов бра кер ажн ой ком исс ии	Рез ульт тат ы взве шив ани я пор цио нны х блю д	При меча ние
---	--	------------------------------------	---	---	--	--	--------------------