

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Гимназия № 1» г. Сыктывкара
(МАОУ «Гимназия № 1»
«1 №-агимназия» Сыктывкарса муниципальной асшөрлуна велөдан учреждение**

Рассмотрено
на совете родителей
протокол № 11
от «24» мая 2022 г.

Принято
на педагогическом совете
протокол № 21
от «25» мая 2022 г.

Утверждено
приказ № 357 -ОД
от «25» мая 2022 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии муниципального автономного общеобразовательного
учреждения «Гимназия №1» г. Сыктывкара**

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Гимназия №1» г. Сыктывкара (далее – Положение, Комиссия, Гимназия) разработано на основе СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20), в соответствии с Постановлением администрации МО ГО «Сыктывкар» от 25.05.2016г. № 5/1439 «Об утверждении Положения об организации питания в муниципальных общеобразовательных организациях МО ГО «Сыктывкар», с приказом УО АМО ГО «Сыктывкар от 09.12.2021 года № 1248 «Об организации работы бракеражной комиссии в муниципальных общеобразовательных организациях» для усиления контроля за организацией питания учащихся в Гимназии, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, определяет компетенцию, функцию и задачи, порядок формирования и деятельность указанной Комиссии.

1.2. Бракеражная комиссия (далее – Комиссия) является постояннодействующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется работников Гимназии, организации оператора-питания, фельдшера и привлекаемых специалистов управления образования.

1.3. Деятельность Комиссии основывается на принципах:

- а) обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания;
- б) уважения прав и защиты законных интересов потребителей;
- в) строгого соблюдения законодательства Российской Федерации.

1.4. Руководство Гимназии обязано содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией. на совещаниях при руководителе или на собраниях трудового коллектива.

1.5. Срок действия полномочий Комиссии – бессрочно.

2. Основные цели и задачи бракеражной комиссии

2.1. Комиссия создана с целью осуществления бракеража качества выпускаемой продукции при организации горячего питания учащихся в Гимназии.

2.2. Задача создания и деятельности Комиссии – оценка качества проверяемой продукции с вынесением решений о ее соответствии/несоответствии установленным нормам и требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в Гимназии.

2.3. Возложение на Комиссию иных поручений, не соответствующих целям и задачам деятельности Комиссии, не допускается.

4. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

3.1. Бракеражная комиссия создается приказом руководителя Гимназии в начале учебного года. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

3.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3-х (количество членов бракеражной комиссии определяется таким образом, чтобы на момент снятия бракеража пищи в Гимназии находились данные работники, в соответствии с графиком работы).

3.3. Комиссия формируется в составе председателя и членов комиссии.

3.4. В состав Комиссии включаются:

- руководитель (заместитель руководителя) Гимназии, который является Председателем Комиссии;
- заведующая столовой;
- сотрудник школы, ответственный за организацию питания в школе;
- фельдшер (по согласованию);
- представитель управления образования (по согласованию).

Председатель Комиссии является ее полноправным членом.

В случае равенства голосов при голосовании в Комиссии голос председателя Комиссии является решающим.

3.5. Для достижения целей и решения задач, определенных Положением, председатель Комиссии осуществляет следующие функции:

- а) организует и руководит деятельностью Комиссии;
- б) при необходимости обеспечивает членов Комиссии стерильной одеждой, средствами индивидуальной защиты;
- в) организует делопроизводство, связанное с деятельностью Комиссии.

4. Деятельность бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия Гимназии

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при раздаче готовой пищи, 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;
- осуществляет контроль за работой столовой;
- проверяет санитарное состояние пищеблока;
- контролирует наличие маркировки на посуде;
- контролирует выход готовой продукции;
- контролирует наличие суточных проб;
- проверяет соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверяет качество поступающей продукции;
- контролирует разнообразие блюд и соблюдение циклического меню;

- проверяет соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
- проводит бракераж готовой продукции,
- предотвращает пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания;
- своевременно выполняет рекомендации технологов комбината питания и предписания вышестоящих и контролирующих организаций.

4.2. Результаты бракеража незамедлительно регистрируются в журнале бракеража готовой продукции.

Хранится журнал бракеража готовой пищевой продукции у заведующего столовой.

4.3. Выдача (отпуск) потребителям готовой пищи согласуется только после проведения бракеража членами Комиссии с соответствующими записями в журнале.

4.4. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.5. При нарушении технологии приготовления пищи Комиссия может предложить направить изделие на доработку или провести замену блюда.

4.6. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и других нештучных блюд одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида блюд, взятых при отпуске потребителям.

4.7. По результатам бракеража Комиссия вправе приостановит выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта, предварительно согласовав приостановку с руководителем Гимназии и организацией-оператором питания.

4.8. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее трех ее членов.

4.9. Комиссия осуществляет свою деятельность на безвозмездной основе.

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.

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. 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.

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. При подозрении на несоответствии рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

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. Критерии оценки качества блюд

Оценка «отлично» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» – незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и др.).

Оценка «удовлетворительно» – изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» (брак) – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда, дается изделиям, имеющие следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

Решения комиссии обязательны к исполнению руководством образовательной организации и работниками пищеблока.

9. Права и обязанности бракеражной комиссии

9.1. Комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции. Добросовестность, компетентность членов Комиссии предполагаются.

9.2. Записи в журнале бракеража готовой продукции оформляются за подписями Председателя и не менее двух членов Комиссии. Заключение, предложения (при необходимости) Комиссии оформляются письменно и подписываются Председателем и членами Комиссии.

9.3. При регулярном выявлении кулинарных недостатков (более 3-х раз в месяц) по ходатайству Комиссии Гимназия обязана направить информацию в адрес организации-оператора питания для принятия соответствующих мер, а также в адрес Совета при администрации МО ГО «Сыктывкар» по оказанию содействия в организации питания учащихся муниципальных общеобразовательных организаций и контролю за его качеством на территории МО ГО «Сыктывкар» для рассмотрения на очередном заседании Совета.