01.10.2021г.

«УТВЕРЖДАЮ»
ИП Юмагулова Я.С. _____
Юмагулова Яна Сергеевна
(на основании Приказа № 13 от 01.10.2021г.)

Положение о бракеражной комиссии

1. **Общие положения**

1.1. Бракеражная комиссия создается в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в столовых.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами *СП 2.3/2.4.3590-20* «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», сборниками рецептур, технологическими картами и другими санитарными нормами.

2. **Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.**

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом ИП Юмагуловой Я.С. по согласованию с директором школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом ИП Юмагуловой Я.С. Состав бракеражных комиссий отдельно по каждому учебному заведению указан в таблице 1.

Таблица 1.

МКОУ «Красноярская СШ»	Власов А.В. (председатель) Летова В.С. Полухина Г.Б.
МКОУ «Елкинская СШ»	Идельбаева Г.И. (председатель) Пономарева Н.П. Новикова М.Н.
МКОУ «Тормосиновская СШ»	Бирюкова О.Н. (председатель) Грек М.В. Бардыкова Т.В.
МКОУ «Захаровская СШ»	Попов С.М. (председатель) Карпова Т.С. Казанкова Г.В.
МКОУ «Пристеновская СШ»	Саматов А.Г. (председатель) Волчкова Е.А. Кардяшова В.И.
МКОУ «Чернышковская средняя школа» (корпус 1)	Борисенко А.В. (председатель) Текучева В.В. Кабакова Т.П.

МКОУ «Чернышковская средняя школа» (корпус 2)	Борисенко А.В. (председатель) Рудова Н.Ю. Шепилов В.М.
МКОУ «Большетерновская СШ»	Юлова Т.В. (председатель) Побежимова О.Н. Плуготоренко В.М.
МКОУ «Нижнегнутовская СШ»	Смерчанская Ю.М. (председатель) Степанова Ю. И. Гончарова Н.С.
МКОУ «Басакинская СШ»	Филатов А.С. (председатель) Гладкова М.Ф. Рычкова Е.Т.
МКОУ «Верхнегнутовская СШ»	Череватенко В.А. (председатель) Стадник Е.С. Лескина И.В.
МКОУ «Волоцкая СШ»	Ряснова И.Д. (председатель) Полякова А.Н. Ряснов А.А.

2.2. Состав бракеражной комиссии может быть изменен по согласованию с директором учебного заведения и по согласованию с Юмагуловой Яной Сергеевной.

3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия ежедневно проверяет качество готовой пищи в соответствии с Правилами бракеража пищи (Приложение 1) с регистрацией результатов бракеража в Журнале по контролю за качеством готовой пищи (бракеражном журнале) по форме приложения 2.

3.2. Бракеражная комиссия имеет право:

3.2.2. осуществлять контроль за работой объекта питания, в том числе:

за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований при приеме пищевой продукции на объект питания учреждения;

за соблюдением сроков годности, условий хранения пищевой продукции в складских помещениях, холодильном оборудовании;

за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

за фактическим выходом порции каждого блюда;

3.2.3. проверять технологию приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;

3.2.4. контролировать наличие суточных проб;

3.2.5. контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельных рационов питания учащихся;

3.2.6. присутствовать при закладке основных продуктов;

3.2.7. выносить на рассмотрение руководителя предприятия предложения по улучшению качества и безопасности питания учащихся.

4. Оценка организации питания

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале (Приложение №2) и оцениваются по четырех балльной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

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

4.3. Решения комиссии обязательны к исполнению работникам пищеблоков.

Приложение 1

Утверждаю

ИП Юмагулова Я.С.

_____Я.С.Юмагулова

01» октября 2021 г.

Правила бракеража пищи

1. **Общие положения**
   - 1.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготовляемые на пищеблоках школы подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
   - 1.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
   - 1.3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит лицо из состава бракеражной комиссии, назначенное председателем бракеражной комиссии.
   - 1.4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.
   - 1.5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью. Хранится бракеражный журнал у повара.
   - 1.6. За качество пищи несут санитарную ответственность повар, иное лицо, осуществившее проверку качества продукции, и допустившее ее к потреблению.

2. **Методика органолептической оценки пищи**

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

2.2. 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.

2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

2.4. При снятии пробы необходимо выполнять 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.

3.Органолептическая оценка первых блюд

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

3.2. При оценке внешнего вида супов и тушеных овощей 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).

3.3. 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.

3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не 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.

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

4. **Органолептическая оценка вторых блюд**

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

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

4.3. 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.

4.4. Макаронные 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.

4.5. 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 несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, 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.

4.7. 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. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

5. Критерии оценки качества блюд

5.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

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 в 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 вкуси запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные,

подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

5.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями, лиц, осуществивших проверку продукции.

5.3. 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.

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

Приложение N 2. Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Приложение N 2
(СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание