



директор МБОУ СОШ №10 г.Юрги
Сахарова Л.Ф.
приказ № 98 от «25» февраля 2021г.

Положение
о бракеражной комиссии
МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №10 г.Юрги»

1. Общие положения

Бракеражная комиссия создается приказом директора образовательного учреждения на 1 год. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Выдачу готовой пищи следует проводить 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, вкус, консистенция, жесткость, сочность и др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

1.1. Целью организации комиссии по контролю за качеством приготовления пищи и обслуживания в школьной столовой (далее – комиссии) является усиление контроля за организацией питания обучающихся МБОУ «СОШ №10».

1.2. В комиссию могут входить все субъекты образовательного процесса: педагоги, родители обучающихся.

1.3. Численность членов комиссии может составлять от 4 до 12 человек.

1.4. Педагоги школы назначаются в комиссию приказом директора общеобразовательного учреждения, представители родительской общественности выдвигаются родительским комитетом школы, обучающиеся от органа самоуправления.

1.5. Комиссия отчитывается о проделанной работе не реже одного раза в четверть на педагогическом совете, на родительских собраниях – по мере необходимости.

1.6. Члены комиссии выполняют свои обязанности на общественных началах без освобождения от основной работы. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с планом работы, который принимается на заседании комиссии. Заседания комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал.

1.7. В своей работе комиссия взаимодействует с органами надзора, государственными органами управления охраной труда и др.

1.8. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, а также нормативными локальными актами школы.

2. Задачи комиссии

На комиссию возлагаются следующие основные задачи:

2.1. Контроль организации питания обучающихся школы: соблюдение графика питания, соблюдение температурного режима выдачи блюд, соблюдение норм выдачи блюд и изделий, культура обслуживания, санитарное состояние столовой. Результаты контроля оформляются актом.

2.2. Выработка предложений по улучшению качества питания, ассортимента продукции, культуры обслуживания, внедрению дополнительных форм организации питания.

2.3. Анализ существующего состояния организации питания, внесение предложений по увеличению охвата организованным питанием обучающихся.

2.4. Информирование педагогов, родителей, обучающихся о результатах своей работы.

3. Функции комиссии

Для выполнения поставленных задач на комиссию возлагаются следующие функции:

- 3.1. Проведение проверок организации питания обучающихся: соблюдение графиков питания, соблюдение температурного режима выдачи блюд, соблюдение норм выдачи блюд и изделий, культура обслуживания, санитарное состояние столовой.
- 3.2. Участие в проведении тематических дней, потребительских конференций и других мероприятий по улучшению качества организации питания.
- 3.3. Разработка анкет и проведение анкетирования среди обучающихся с целью изучения потребительского мнения.
- 3.4. Анализ качества организации питания обучающихся и выработка предложений по улучшению организации питания в адрес директора школы и директора МАУ «Детское питание».

4. Права комиссии

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставляются следующие права:

- 4.1. Получать от директора информацию об организации питания обучающихся, формировании цен и т.п.
- 4.2. Участвовать в работе по улучшению качества организации питания и увеличению охвата питанием обучающихся.
- 4.3. Вносить предложения директору школы и директору МАУ «Детское питание» о моральном и материальном поощрении работников школы и МАУ «Детское питание» за активную работу по улучшению качества организации питания обучающихся.

Комиссия:

5. Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий ее хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.
6. Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству гимназии.
7. Вносит администрации образовательного учреждения предложения по улучшению обслуживания обучающихся.
8. Оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.
9. Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления.
10. Контролирует питание льготной категории обучающихся.

На пищеблоке ведётся следующая документация:

- бракеражный журнал сырой продукции,
- бракеражный журнал готовой продукции,
- тетрадь контроля за температурным режимом холодильного оборудования,
- журнал здоровья сотрудников пищеблока,
- журнал санитарного состояния пищеблока.

Учёт питающихся детей ведётся классными руководителями по табелям посещаемости с ежедневной отметкой присутствующих в «Электронной школе 2.0», с выбором меню. С целью предотвращения пищевых отравлений и инфекционных болезней за организацией питания ведётся постоянный контроль со стороны медицинского работника, социального педагога, заместителя директора по воспитательной работе, комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся школы. Осуществляется контроль за качеством поступающей продукции, правильностью приготовления блюд, санитарно-эпидемиологическим режимом, гигиеной сотрудников, своевременностью прохождения медосмотров сотрудниками школы.

МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ

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

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).

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.

При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых 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, недосолёности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заполняется сметаной, тот вначале его пробуют без сметаны.

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

Органолептическая оценка вторых блюд

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

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.

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 стружкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят в 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, её 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. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.