

**Краевое государственное бюджетное общеобразовательное учреждение, реализующее
адаптированные основные общеобразовательные программы
«Школа-интернат № 6»**

680015, г. Хабаровск, ул. Аксенова, д. 55 Тел./факс (4212) 536108
E-mail: shint6@edu.27.ru

ПРИНЯТО:

Педагогическим советом КГБОУ ШИ 6
Протокол №3 от 26.12..2021г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом КГБОУ ШИ 6
№ 14 от 18.01.2022 г.

ПРИНЯТО:

Общим собранием трудового
коллектива КГБОУ ШИ 6
Протокол №3 от 27.12.2021.

ПРИНЯТО:

с учетом мнения родителей
Протокол Совета родителей (законных
представителей) № 1 от 14.01.2022

ПРИНЯТО:

с учетом мнения обучающихся
Протокол Совета обучающихся № 1 от 14.01.2022

1. Общее положение

1.1. Настоящее Положение **о бракеражной комиссии (далее – Положение)** краевого государственного бюджетного общеобразовательного учреждения, реализующего адаптированные основные общеобразовательные программы «Школа-интернат № 6» (далее – Школа-интернат) разработано в соответствии с Федеральным законом №273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации с изменениями от 2 июля 2021 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», а также Уставом общеобразовательной организации и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Настоящее положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в Школе-интернате определяет цель, задачи и функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (далее комиссия), регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3. Состав комиссии бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора Школы-интерната на начало учебного года.

2. Бракеражная комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции

2.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции - комиссия общественного контроля организации, осуществляющей образовательную деятельность, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Школе-интернате.

2.2. Комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 3.1/2.4.3598-20, СП 2.2.3670-20, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

2.3. Срок полномочий бракеражной комиссии составляет 1 год

2.4. Состав комиссии не менее трех человек.

В состав комиссии могут входить:

- Представитель администрации Школы-интерната
- Представители педагогического персонала.
- Шеф-повар, повар.
- Медицинская сестра Школы-интерната, врач.

2.5. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией Школы-интерната. Члены комиссии работают на добровольной основе.

3. Основные задачи бракеражной комиссии

3.1. Предотвращение пищевых отравлений.

3.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

3.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

4. Содержание и формы работы

4.1. Бракеражная комиссия работает по утвержденному графику.

4.2. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.

4.3. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража комиссия руководствуется требованиями СанПиН на готовые блюда.

4.4. Снятие бракеражной пробы осуществляется при получении продукции.

Бракеражная комиссия проверяет все готовые блюда до их подачи на стол.

4.5. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле

Чтобы определить выход жидких блюд, нужно показатель емкости котла поделить на количество порций. Чтобы определить выход порционных блюд нужно взвесить 5 порций и установить среднее значение блюда.

4.6. Результаты органолептической оценки качества блюд заносятся в журнал и дается или не дается разрешение к реализации блюд.

Пища к раздаче допущена в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

Пища к раздаче не допускается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

4.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии. В журнале оценивается пригодность не всего меню, а каждого блюда отдельно.

4.8 Все члены комиссии несут персональную ответственность за обеспечение качественным питанием обучающихся, воспитанников КГБОУ ШИ 6.

4.9. Бракеражная комиссия проверяет

1. Условия хранения и срок годности сырых продуктов.
2. Правильность закладки продуктов во время приготовления пищи.
3. Наличие контрольного блюда.
4. Фактический выход одной порции каждого блюда.
5. Наличие суточной пробы.
6. Наличие меню, правильность его оформления, его соответствие готовой пище (обязательно указание даты, напротив названия блюда нужно указать выход продуктов).
7. Санитарное состояние пищеблока

5. Документация бракеражной комиссии

5.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

5.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

5.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью Школы-интерната.

5.4. Бракеражный журнал хранится на пищеблоке.

6. Методика органолептической оценки пищи

6.1. Все без исключения члены бракеражной комиссии должны быть ознакомлены с методикой органолептической оценки блюд. Органолептическая оценка – определение качества продукции при помощи органов чувств (зрение, вкус, обоняние, осязание)

6.2. Критерии оценки готовых блюд.

- Визуальная оценка с определением цвета и привлекательности блюда.
- Запах – иногда для неудовлетворительной оценки хватает только этой характеристики, вкус, цвет.
- Вид на разрезе для блюд с начинкой и котлет, прозрачность кофеиных напитков и чая, консистенция, окраска корки блюда.

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

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.

Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре и он должен соответствовать названию блюда.

Дегустация пищи.

Пищу не дегустируют, если сразу выявлены признаки непригодности! В первую очередь оцениваются блюда без ярко выраженного запаха и вкуса. Блюда с разной технологией приготовления имеют разную методику органолептической оценки.

Методика органолептической оценки пищи

Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

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.

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

6.3. 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, 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.

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

6.4. Органолептическая оценка вторых блюд.

- мясо и рыбу осматривают и проверяют, чтобы куски были порезаны вдоль волокон и имели соответствующую рецепту форму;
- в блюдах с гарниром проверяются вкусовые качества каждого составляющего отдельно, а блюда с соусом, к примеру, овощное рагу, в совокупности.

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 недовложения;

- 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 снимается с реализации;
- мясо и рыбу осматривают и проверяют, чтобы куски были порезаны вдоль волокон и имели соответствующую рецепту форму;
- мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- проверяя котлеты, необходимо обратить внимание и на внешний вид блюда. Если котлета размазывается по тарелке, значит хлеба добавлено слишком много. Красноватый цвет котлет свидетельствует о том, что фарш не прожарили или он был протухшим. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.
- блюда из рыбы должны быть сочными, плотными и не иметь посторонних запахов. 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.
- в кашах не должно быть комков и посторонних примесей, зерна без труда отделяться друг от друга. Лучше всего это проверить, размазав кашу тонким слоем по тарелке; при проверке качества каш существует проблема недовложения сухого вещества, т.е. вес порции соответствует стандарту, но воды больше, чем крупы. Чтобы определить этот брак, образец блюда необходимо сравнить с рецептом;
- макаронные изделия должны легко перемешиваться и не склеиваться. Макароны, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки.
- соусы подлежат проверке не только на вкус, но и на консистенцию жидкости, как суп – пюре. А если в соусе есть твердые частицы, определяют качество их нарезки. 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. Плохо приготовленный соус, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.

Факторы, влияющие на органолептическую оценку:

1. температура воздуха пищеблока (оптимальная – 20 градусов, при повышении температуры снижается чувствительность к восприятию горького и кислого, при понижении температуры – соленого);
2. температура поверхности языка (рецепторы вкуса снижают порог чувствительности при понижении температуры ниже 0 градусов и повышении свыше 45);
3. освещение пищеблока (освещение должно быть естественным, чтобы исключить изменение натурального цвета пищи);
4. наличие посторонних запахов (посторонних запахов быть не должно, т. к. это может повлиять на правильную оценку качества продуктов).

7. Критерии оценки качества блюд

После органолептической проверки каждого блюда по соответствующим правилам в бракеражный журнал заносятся оценки каждого блюда согласно установленным критериям оценивания:

- «отлично» — высшую оценку получают блюда, которые приготовлены строго по определенной рецептуре без отклонений от правил и вкусовых качеств;
- «хорошо» — технология блюд имеет незначительные нарушения, которые абсолютно не изменили привычный вкус блюда;
- «удовлетворительно» — такая оценка у блюд, рецепт которых нарушен, вкус изменен, но блюдо пригодно к употреблению;
- «неудовлетворительно» — блюдо непригодно к пище, является браком и списывается.

Расчет оценки качества продукции : общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.

- Все эти оценки определяются по органолептическим показателям и заносятся в бракеражный журнал.

Блюда с оценкой «неудовлетворительно» ни в коем случае не поступают в реализацию детям. В этом случае председатель бракеражной комиссии составляет акт, о котором обязательно докладывают директору Школы-интерната. Также с этим актом знакомят работника, по вине которого допущена ошибка. Некачественную продукцию списывают, также составляя соответствующий акт. В бракеражном журнале отмечаются оценки органолептической проверки каждого блюда отдельно, а не всего меню в целом. Работу бракеражной комиссии контролирует непосредственно

директор Школы-интерната. Воспитанники и ученики могут получить готовую продукцию только после бракеража все готовой продукции, производимой на пищеблоке КГБОУ ШИ 6.

Приложение № 1

Инструкция ответственного за проведение бракеража входного контроля поступающих продуктов

1. Ответственному за организацию питания в Школе-интернате необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами. А именно, проверять, как доставляются продукты в Школу-интернат: соответствие тары поставляемой продукции, как она маркируется и обрабатывается (в том случае, если она используется повторно), как складываются продукты в машине (например, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки).
2. Ответственный за питание обязан контролировать сопроводительную документацию, поступающей продукции и убедиться в наличии всех документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов, помнить, что удостоверение качества и ветеринарное заключение должно быть на каждую партию продуктов, а сертификат соответствия дается на каждый вид продукции, например, молочную продукцию, кондитерские

изделия и т.д., и действует в течение года. Бракераж предполагает контроль целостности упаковки и проверку срока годности у продукции, поставляемой в готовой виде (хлеб, вафли, порционное масло).

3. В целях предупреждения возможности пищевых отравлений следует обращать особое внимание на срок реализации блюд от момента изготовления до конечного потребления. Срок не должен превышать два часа. Если срок реализации/потребления истек, блюда следует утилизировать.

4. В холодильниках необходимы термометры для контроля за температурным режимом, температуру должен фиксировать ответственный в специальном журнале ежедневно.

5. Для выполнения возложенных на него функций лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания обязан:

5.1. Следить за наличием и исправностью оборудования и инвентаря, противопожарных средств, состоянием раздаточной и трапезной, обеспечивать их своевременный ремонт.

5.2. Организовывать проведение погрузочно-разгрузочных работ с соблюдением норм, правил и инструкций по охране труда.

5.3. Проверять соответствие принимаемых продуктов сопроводительным документам и требованиям к качеству продуктов (наличие сертификата, соблюдение перечня продуктов разрешённых в школе).

5.4. Обеспечивать сбор, хранение и своевременный возврат тары на комбинат.

5.5. Получать продукты от поставщиков согласно накладной, осуществлять контроль взвешивания блюд.

5.6. Обеспечивает сохранность продуктов питания.

5.7. Соблюдает режим хранения продуктов.

5.8. Осуществлять заявки на следующий день, в соответствии с наличным составом учащихся и согласованным меню.

5.9. Составляет дефектные ведомости в случае недостачи и наличия возврата, не допущенных к реализации блюд.

5.10. Следить за своевременной реализацией продуктов питания.

5.11. Сдаёт отчёт в бухгалтерию не позднее 02-го числа каждого месяца, следующего за отчётным.

5.12. Обеспечивает своевременное составление заявок на продукты питания.

5.13. Принимает участие в проведении инвентаризаций.

5.14. Соблюдает требования пожарной безопасности.

6. За неисполнение или ненадлежащее исполнение Устава и Правил внутреннего трудового распорядка Школы-интерната, иных локальных нормативных актов, законных распоряжений директора Школы-интерната, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией

ответственное лицо несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.

7. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации хранения и реализации продуктов работник привлекается в административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством РФ.

8. За причинение образовательному учреждению ущерба в связи с недобросовестным исполнением своих должностных обязанностей отв. за организацию питания несет материальную ответственность в порядке и пределах, установленных трудовым или гражданским законодательством РФ.