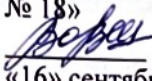


**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 18» ГОРОДА ОБНИНСКА**

РАССМОТРЕНО: Общим собранием трудового коллектива МБОУ «СОШ № 18» Протокол № 2 от 16.09.2021	СОГЛАСОВАНО: Председатель ПК МБОУ «СОШ № 18»  О.В. Войцеховская «16» сентября 2021 г.	УТВЕРЖДЕНО: Директор МБОУ «СОШ № 18» И.Н. Марутина Приказ № 108-р от 16.09.2021 г.
--	--	--

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия создается и действует в целях осуществления контроля за правильной организацией питания, качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи, а также за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБОУ «СОШ № 18»

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в строгом соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, Положением о бракеражной комиссии и другими внутренними документами МБОУ «СОШ № 18».

1.3. Основными задачами бракеражной комиссии являются:

- предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- контроль за соблюдением санитарии и гигиены в помещениях пищеблока;
- контроль за обеспечением пищеблока качественными продуктами питания;
- контроль за организацией полноценного питания

2. Функции бракеражной комиссии

2.1. Функции бракеражной комиссии - бракераж готовой продукции.

1. Контроль качества готовой продукции начинается с проверки наличия технической (технологической) документации (сборника рецептур, технологических карт) по каждому виду блюда. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных

изделий. Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

2.2. Процесс приготовления блюда должен быть организован в полном соответствии с технологической документацией.

2.3. Для бракеража на пищеблоке должны быть весы, пищевой термометр и тарелка с указанием веса на обратной стороне. Ежедневно за 15-20 минут до начала раздачи готовой пищи комиссия в составе не менее 3 человек проверяет доброкачественность пищи органолептическим методом, т.е. по цвету, запаху, вкусу, консистенции, жесткости, сочности.

2.4. Метод органолептической оценки качества блюд приводится в межгосударственном стандарте ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

3. Органолептическая оценка пищи

3.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

3.2. Органолептическая оценка первых блюд.
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, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей и других продуктов). Целесообразно сравнивать набор корневого и овощей, увиденных при просмотре плотной части первого блюда, с рецептурой по раскладке.

При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. 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.

3.3. Органолептическая оценка вторых блюд.

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно.

Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

При внешнем осмотре блюд обращают внимание на характер нарезки кусков мяса (поперек или вдоль волокон), равномерность порционирования, цвет поверхности, наличие поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя панировки.

В изделиях из мяса и рыбы цвет определяют как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии приготовления блюда. Степень готовности и консистенцию 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. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, 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, сочным 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. 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-раскладке, 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. 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

3.4. Органолептическая оценка третьих блюд

Кисели имеют однородную консистенцию, по густоте напоминают сметану или сливки. Поверхность их должна быть без пленки. Вкус киселей сладкий; привкус, запах, цвет соответствуют тем фруктам и ягодам, из которых они приготовлены. В киселях средней густоты и жидких не допускается тягучесть, присутствие крахмальных комков.

Компоты состоят из сиропа и фруктов. Сироп прозрачный, от желтого до светло-коричневого цвета. Фрукты (целые или нарезанные) не переварены, сохранили свою форму. Вкус компотов сладкий с кисловатым привкусом, запахом фруктов и ягод, из которых он приготовлен. При подаче фрукты должны занимать $\frac{1}{4}$ объема посуды. Чай не должен содержать чаинок. Аромат и вкус напитка характерный для сорта чая, прозрачный, цвет коричневый, сладкий.

3.5. Органолептическая оценка мучных изделий

Готовые изделия из любого теста должны быть правильной формы, с ровной верхней коркой, плотно прилегающей к мякишу. Трещины на поверхности недопустимы. Цвет изделий: от золотисто-желтого до светло-коричневого. Мякиш изделий должен быть хорошо пропеченным, эластичным, равномерно-пористым, без пустот. Вкус и запах должны соответствовать виду изделия и его составу, не допускается привкус горечи, излишняя кислотность, соленость.

4. Критерии оценки качества блюд

4.1. Оценка качества продукции осуществляется по пятибалльной системе по каждому из показателей - внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью. В журнале прописываются наименования всех блюд, соответствующие фактическому меню.

4.5. На членах бракеражной комиссии должна быть надета специальная одежда, волосы убраны под головные уборы. Пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится, предварительно тщательно перемешав пищу.

4.6. Объем суточных проб: порционные блюда отбираются в полном объеме, холодные закуски, первые и третьи блюда, гарниры – в количестве не менее 100 гр.

Пробы отбирают из котла стерильными или прокипяченными ложками в промаркированную стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) холодильнике при температуре $+ 2 + 6^{\circ}\text{C}$. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

5. Контроль за соблюдением меню и рационов питания обучающихся; за соответствием питания возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

5.1. Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню (п.15.5. СанПиН 2.4.1.3049-13 и 6.22. СанПиН 2.4.5.2409-08):

- вывешивание в обеденном зале школы утверждённого ежедневного меню, в котором указывается наименование блюд и объем порции;

- соблюдение веса и объема блюд требованиям. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню (п.14.23. СанПиН 2.4.1.3049-13 и 14.6. СанПиН 2.4.5.2409-08);

- кратность приема пищи и режим питания детей по отдельным приемам пищи (завтрак, обед).

6. Контроль за организацией питьевого режима

6.1. Питьевой режим в образовательном учреждении может быть организован в следующих формах: вода, расфасованная в емкости, кипяченая вода, используемая в течение 3-х часов, с дальнейшей заменой.

6.2. Обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательном учреждении.

6.3. При организации питьевого режима с использованием бутилированной воды, образовательное учреждение должно быть обеспечено достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, фаянсовой - в обеденном зале и одноразовых стаканчиков - в учебных помещениях), а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды; контейнерами - для сбора использованной посуды одноразового применения.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже 1 раза в 2 недели.

Бутилированная вода, поставляемая в образовательные учреждения должна иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность (п.п.10.1-10.8. СанПиН 2.4.5.2409-08).

7. Контроль за условиями доставки продуктов

7.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных учреждений должен осуществляться при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции должна сохраняться

в организации общественного питания образовательного учреждения до окончания реализации продукта.

7.2. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года (п.14.1.СанПиН 2.4.1.3409-13) и п.6.26.СанПиН 2.4.5.2409-08).

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, включает в себя следующие графы:

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица

8. Контроль за условиями хранения продуктов

8.1. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Тара должна быть изготовлена из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Для отдельного хранения сырых и готовых продуктов в обязательном порядке должны использоваться отдельные холодильные оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

8.2. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

8.3. Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения (п.13.4. СанПиН 2.4.1.3049-13 и п.3.1., п.3.6. СанПиН 2.4.5.2409-08).

9. Хранение чистой посуды, маркировка инвентаря

9.1. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах в вертикальном положении ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается (п.13.14. СанПиН 2.4.1.3049-13 и 5.13. СанПиН 2.4.5.2409-08).

9.2. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями (п.13.13. СанПиН 2.4.1.3049-13 и 4.12. СанПиН 2.4.5.2409-08).

9.3. Наличие маркировки на посуде и инвентаре. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов: производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.; разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь"; кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО" "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п. (п.13.2. СанПиН 2.4.1.3049-13 и 4.10. СанПиН 2.4.5.2409-08).

9.4. Хранение пищевых отходов. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или

производственные помещения пищеблока (п.13.18. СанПиН 2.4.1.3049-13 и п.5.20. СанПиН 2.4.5.2409-08).

10. Контроль за соблюдением личной гигиены работников пищеблока (п.19.5. СанПиН 2.4.1.3049-13) и п.п.13.1.-13.11.СанПиН 2.4.5.2409-08)

Условия соблюдения персоналом пищеблока правил личной гигиены

10.1. На пищеблоке должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены. Для мытья рук установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец. Работники пищеблока обязаны тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности.

10.2. Персонал должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).

Волосы необходимо убирать под колпак или косынку.

Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей, выход на улицу и посещение туалета в специальной санитарной одежде.

10.3. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком.

10.4. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

Работники пищеблока должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям. (19.2.СанПиН 2.4.1.3049-13и 13.9.СанПиН 2.4.5.2409- 08). Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.