

ЛОКАЛЬНЫЙ НОРМАТИВНЫЙ АКТ

РАССМОТРЕН И ОБСУЖДЕН

на заседании научно-методического совета

Протокол от 27.08.2015 №1

Зам. директора по НМР  Н.Г. Федук

СОГЛАСОВАН с профсоюзом школы

Протокол от 27.08.2015 №1

Председатель ПК  Е.А. Щербатых

ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ

приказом по МОУ от 01.09.2015 №200

УТВЕРЖДЕН

педагогическим советом

Протокол от 28.08.2015 №1

Директор МОУ «Средняя

общеобразовательная школа № 6

с углубленным изучением отдельных

предметов», г. Надым,

общеобразовательная

школа №6 с углубленным

изучением отдельных

предметов»

В.А. Ткач



ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

в МОУ «Средняя общеобразовательная школа №6 с углубленным изучением отдельных предметов», г. Надым

І. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Бракеражная комиссия создается в целях осуществления контроля организации питания учащихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школьном пищеблоке.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, Уставом и локальными нормативными актами школы.

ІІ. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЁ СОСТАВ

- 2.1. Бракеражная комиссия создается и утверждается приказом директора школы на учебный год.
- 2.2. В состав бракеражной комиссии входят постоянные члены: заместитель директора школы – председатель бракеражной комиссии, медицинский работник, повар-бригадир школьной столовой. Общественными представителями могут быть представители профсоюзного комитета школы, представители родительской общественности, члены школьного ученического самоуправления, члены Управляющего совета.
- 2.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется:
 - 52-ФЗ от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - 29-ФЗ от 2.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
 - СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
 - СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
 - СанПиН 2.3.6.959-00 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
 - СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий».

III. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ

- 3.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока, в том числе:
- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
 - ежедневно следит за соответствием меню раскладки и цикличного меню;
 - контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;
 - осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
 - проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям учащихся в основных пищевых веществах;
 - следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
 - периодически один раз в месяц присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
 - ежедневно осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д., в соответствии с Правилами бракеража пищи (приложение);
 - ежедневно проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
 - определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
 - проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
- 3.2. Бракеражная комиссия имеет право:
- вносить на рассмотрение руководству школы и организатору питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания;
 - при нарушении технологии приготовления пищи снять изделия и не допускать их к выдаче до устранения выявленных кулинарных недостатков;
 - при неудовлетворительной оценке качества блюд внепланово ознакомиться с сопроводительной документацией поставляемой продукции, проверить условия хранения полученных продуктов, их реализацию согласно срокам, соблюдение в столовой установленных санитарных правил и нормативов;
 - при выявлении нарушений составлять акты, докладные записки, отчеты и предоставлять их директору школы.
- 3.3. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблоков на совещаниях при директоре.

IV. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

- 4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в Журнале бракеража готовой продукции ежедневно до выхода в зал.
- 4.2. Результаты бракеража оцениваются по четырехбалльной системе.
- 4.3. Критерии оценки качества блюд:
- «отлично» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
 - «хорошо» – незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;
 - «удовлетворительно» – изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;

- *«неудовлетворительно»* – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.
- 4.4. При оценках «отлично», «хорошо» в Журнале бракеража готовой продукции в графе «Результаты органолептической оценки» делается запись «Соответствует внешнему виду, запаху, вкусу, предусмотренных рецептурой. Качественно».
- 4.5. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная членом бракеражной комиссии, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, который доводится до директора школы, руководителя предприятия, осуществляющего организацию питания в школе.
- 4.6. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в Журнал бракеража готовой продукции в графе «Примечание», указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.
- 4.7. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством школы и работникам пищеблока.

Приложение
к ЛНА «Положение
о бракеражной комиссии
в МОУ СОШ №6
с углубленным изучением
отдельных предметов», г. Надым,
утвержденному педсоветом, пр. от
28.08.2015 №1, введен в действие
приказом по МОУ от 01.09.2015 №200

ПРАВИЛА БРАКЕРАЖА ПИЩИ

1. Общие положения

- 1.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке Муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №6 с углубленным изучением отдельных предметов», г. Надым (далее – школа), подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
- 1.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 1.3. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. Подписывается тремя членами бракеражной комиссии: председателем бракеражной комиссии, медицинской сестрой, заведующей производством. 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.
- 1.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Бракеражный журнал хранится у повара-бригадира, в случае его отсутствия – у медицинской сестры, либо председателя бракеражной комиссии.
- 1.5. За качество пищи несут санитарную ответственность медицинская сестра, повар, иное лицо, осуществившее проверку качества продукции, в соответствии с п. 3 настоящих правил, и допустившее ее к потреблению.

2. Методика органолептической оценки пищи

- 2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. 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, нет 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. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки.
- 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 обратить внимание на качество исходного картофеля, процент отхода, 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 корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращать 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.
- 4.8. 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.

