

ПРИМЕРНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ

О бракеражной комиссии муниципального образовательного учреждения

1. Общие положения.

1. Настоящее Положение разработано на основе следующих нормативных документов: СанПиН 2.4.5.2409 – 08, ГОСТ Р 53104 2008,

1.1. Основываясь на принципах коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом школы в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН, технологическими картами, ГОСТами.

1.4. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре или на собраниях трудового коллектива.

1.5. Руководство школы обязано содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

1.6. Срок действия данного положения не ограничен.

2. Управление и структура бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на учебный год. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

2.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3. *(Количество членов бракеражной комиссии определяется таким образом, чтобы на момент снятия бракеража пищи в ОУ находились данные работники, в соответствии с графиком работы).*

2.3. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, медицинский работник, заведующая производством. *(Можно привлекать представителей родительской общественности, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям).*

2.4. При назначении комиссии соблюдается принцип ежегодного обновления ее состава.

3. Обязанности бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия обязана:

- осуществлять контроль за работой столовой:
- проверять санитарное состояние пищеблока,
- контролировать наличие маркировки на посуде.
- контролировать выход готовой продукции,
- контролировать наличие суточных проб,

- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам,
- проверять качество поступающей продукции,
- контролировать разнообразие блюд и соблюдение циклического меню,
- проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации,
- проводить бракераж готовой продукции,
- предотвращать пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания,
- отчитываться о своей работе на заседаниях различных совещательных органов и комиссий,
- своевременно выполнять рекомендации технологов МБУ «Комбинат питания» и предписания вышестоящих и контролирующих организаций.

4. Права бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия имеет право:

- 7.1. осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания,
- 7.2. проверять пригодность складских помещений,
- 7.3. следить за правильностью составления меню,
- 7.4. следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблоков,
- 7.5. периодически присутствовать при закладке основных продуктов,
- 7.6. вносить на рассмотрение администрации школы и МБУ «Комбинат питания» предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

5. Содержание и формы работы.

- 5.1. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.
- 5.2. Бракеражная комиссия путем взвешивания 5-10 порций определяет фактический выход одной порции. Вес порционных изделий не должен быть меньше должной средней массы (допускаются отклонения $\pm 3\%$ от нормы выхода).
- 5.3. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чистые приборы, питьевую воду, тарелки с указанием веса на обратной стороне (вмещающие как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.
- 5.5. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 5.6. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть дата, полное наименование блюда, выход порций, цена. Меню должно быть утверждено директором учебного заведения, подписано заведующей производством, ответственным за питание с указанием фамилии калькулятора.
- 5.7. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.
- 5.8. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».

Данный журнал установленной формы (СанПиН 2.4.5.2409 – 08, форма 2) оформляется подписями (членами бракеражной комиссии, не менее 3 человек). Замечания и нарушения, установленные комиссией при приготовлении блюд, заносятся в этот же журнал, в графу для примечаний. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью; хранится бракеражный журнал у заведующей производством.

| Дата и час изготовления блюда | Время снятия бракеража | Наименование блюда, кулинарного изделия | Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия | Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия | Подписи членов комиссии | Примечание |
|-------------------------------|------------------------|---|---|--|-------------------------|------------|
|-------------------------------|------------------------|---|---|--|-------------------------|------------|

Результаты органолептической оценки (в виде баллов) заносятся в графу «Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда»

6. Бракераж пищи.

6.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

6.3. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.

6.4. За качество пищи несут ответственность медсестра, заведующая производством, повар столовой.

6.5. 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. (Критерии оценки качества блюд, приложение 1).

6.6. О лицах, виновных в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, ставится в известность администрация МБУ «Комбинат питания».

6.7. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо.

8. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии.

8.1. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор школы.

8.2. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой и другими лицами, директор школы совместно с администрацией МБУ «Комбинат питания» создают временную комиссию для решения спорных вопросов.

8.3. Председатель бракеражной комиссии и ее члены имеют право на начисление стимулирующих выплат (по зоне подчинения).

Критерии качества

Оценка 5 баллов (отличное качество) соответствует блюдам (изделиям) без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

Оценка 4 балла (хорошее качество) соответствует блюдам (изделиям) с незначительными или легкоустраняемыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) и т.д.

Оценка 3 балла (удовлетворительное качество) соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т.д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

Оценка 2 балла (неудовлетворительное качество) соответствует блюдам (изделиям) со значительными дефектами. Наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т.д.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю». Оценка «неудовлетворительно», данная членами бракеражной комиссии, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, акт доводится до руководства предприятия, осуществляющего организацию горячего питания в школе, и директора школы.

Снижение оценки качества блюд и кулинарных изделий за обнаруженные дефекты при снятии бракеража готовой продукции. ГОСТ Р 53104-2008.

| Наименование показателей | Дефекты | Снижение оценки (баллы) |
|--------------------------|---|-------------------------|
| Внешний вид | Несоответствие нарезки одного компонента в блюде | 0,5 |
| | Наличие комочков заварившейся муки, крахмала или манной крупы, не протертых частичек в соусе. | |
| | Наличие трещин на поверхности пудингов, шарлоток | |
| | Наличие пленки на поверхности киселей | |
| | Первичная обработка компонентов для компотов, бутербродов произведена не полностью | 1,0 |
| | Несоответствие набора продуктов рецептуре блюд | |
| | Наличие слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий | |
| | Нарушена целостность панировки | |
| | Наличие взвешенных частичек (мутность) в напитках | |
| | Значительное отслоение жира в соусе, икре овощной (маринаде) | |
| | Несоответствие формы блюда | |
| | Отсутствие блеска масла на поверхности салатов, винегретов | |
| | Масса плохо взбита | |

| | | |
|--------------|---|-----|
| | Наличие пленки на поверхности соусов | |
| | Первичная обработка овощей для салатов, винегретов произведена не полностью | 2,0 |
| | Вытекание фарша | |
| | Не держат форму яблоки печеные | |
| | Несоответствие формы нарезки, подсыхание, или выделение жира на поверхности сыра, колбасы, салатов, винегретов. | |
| | Наличие костей, голов, костных пластинок в супах | 3,0 |
| | Вспенивание киселей, кисломолочной продукции, просрочена реализация | |
| | Чай-заварка (чайная пыль вследствие длительного хранения) | |
| Цвет | Незначительно отличающийся от характерного | 0,5 |
| | Слабоокрашенный или темноокрашенный не свойственный для данного блюда (изделия) | 1,0 |
| | Несвойственная окраска изделий, блюд (в том числе на разрезе) или их компонентов | 2,0 |
| Запах | Слабовыраженный, мало типичный с заметным преобладанием одного компонента, слабый посторонний | 1,5 |
| | Посторонний, неприятный привкус прокисших, подгоревших, несвежих продуктов, прогорклого осалившегося жира | 3,0 |
| Консистенция | Мягкая не хрустящая у соленых огурцов или капусты в салатах и винегретах | 0,5 |
| | Не сочная в салатах из свежих овощей, в маринадах | 1,0 |
| | Сухая в пудингах, запеканках, сырниках, шарлотках | 1,5 |
| | Сухая в бутербродах | 2,0 |
| | Недоваренные или переваренные компоненты | |
| | Нарушено соотношение массы плотной и жидкой части (в супах, компотах) | |
| | Очень жидкая или очень густая (в супах, компотах) | |
| | Неоднородная в фаршах, в киселях, в рубленых изделиях | |
| | Крошливая: в мясных рубленых и запеченных блюдах и изделий из творога и овощей | |
| | Жесткая, сухая в изделиях из мяса и мясопродуктов, птицы и рыбы | |
| | Липкая, неоднородная в суфле, пудингах, шарлотках | 3,0 |
| Вкус | Слабовыраженный | 1,0 |
| | Слегка пересоленный | 2,0 |
| | Нетипичный, соленый, кислый, посторонний, острый | 3,0 |
| | | |
| | | |

Расчет оценки качества продукции

При обнаружении дефектов в готовой продукции из оценки «5» вычитаются сниженные баллы. В примечании журнала указываются факты запрещения к реализации готовой 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.