



ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ЧУКОТСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА
«ЧУКОТСКИЙ ОКРУЖНОЙ ПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор:  В.В. Самыгина
Приказ №01-06/41 от «30» июля 2019г.



ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
в Государственном автономном
общеобразовательном учреждении
Чукотского автономного округа
«Чукотский окружной профильный лицей»

1. Область применения

Настоящее положение является локальным актом, который обеспечивает контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в столовой Государственного автономного общеобразовательного учреждения Чукотского автономного округа «Чукотский окружной профильный лицей»

2. Нормативные ссылки

Настоящее Положение разработано на основе:

- Закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 30.03.1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПин 2.4.5. 2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СанПин 2.4.2. 2821-10 «Санитарно – эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- Постановление Правительства Чукотского автономного округа от 09.11.2005года N 206 «Об утверждении Положения о порядке организации горячего питания учащихся и студентов учреждений профессионального образования Чукотского автономного округа»;
- Сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007г. 3 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях».

3. Общие положения

3.1. Настоящее положение определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и функционирования бракеражной комиссии.

3.2. В целях осуществления контроля за правильной организацией питания обучающихся, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Государственном автономном общеобразовательном учреждении Чукотского автономного округа «Чукотский окружной профильный лицей» создается и действует бракеражная комиссия.

3.3. Основные задачи бракеражной комиссии

- 3.3.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 3.3.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 3.3.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 3.3.4. Организация полноценного питания.

3.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

3.5. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией лицея, Комиссией по контролю за организацией и качеством питания.

4. Управление и структура бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора Государственного автономного общеобразовательного учреждения Чукотского автономного округа «Чукотский окружной профильный лицей» на учебный год.

4.2. В состав бракеражной комиссии входит пять человек: медицинский работник, старший повар пищеблока, представители администрации и педагогического коллектива Государственного автономного общеобразовательного учреждения Чукотского автономного округа «Чукотский окружной профильный лицей».

4.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (приложение №1).

4.4. Бракеражная комиссия обязана:

- проводить бракераж готовой продукции;
- 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 цикличного меню;
- проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
- следить за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока.

5. Организация и проведение бракеража готовой продукции

5.1. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом. (Приложение №1)

5.2. Бракераж готовой продукции проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

5.3. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 10-20 минут до начала раздачи готовой пищи.

5.4. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню - требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено директором лицея.

5.5. Бракераж производится в присутствии изготовителя (повара, кондитера).

5.6. Бракеражная комиссия оценивает соответствие первичной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям технологических документов (технологических карт, сборников рецептур, технологических инструкций), правильность ведения технологического процесса, проверяет на раздаче условия хранения блюд и изделий, температуру их подачи (отпуска), определяет фактический вес штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, вносит предложения об улучшении вкуса блюд.

5.7. Результаты проверки качества блюд отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по 5-ти балльной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до

принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6. Порядок проведения бракеража готовой продукции

6.1. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно 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.

6.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у заведующей столовой.

6.3. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

6.4. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией, заносятся в бракеражный журнал.

6.5. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

6.6. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда.

Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли (котла) на количество выписанных порций.

Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивается вся кастрюля (котел), содержащая готовое блюдо, и после вычета массы тары делится на количество выписанных порций.

Проверка порционных вторых блюд производится путем взвешивания порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порций, а также установления массы порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускается отклонение +3% от нормы выхода).

6.7. Для проведения бракеража на пищеблоке должны быть в наличии весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, ложек, вилок, ножей, тарелка с указанием веса на обратной стороне, линейка.

6.8. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

7. Критерии оценки качества блюд

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

✓ Оценка «**Вкус, цвет и запах соответствует данному блюду**» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

✓ Оценка «**Пища к раздаче не допущена**» дается 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.

7.2. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

- ✓ Оценка **«отлично»** дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.
- ✓ Оценка **«хорошо»** дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.
- ✓ Оценка **«удовлетворительно»** дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).
- ✓ Оценка **«неудовлетворительно»** дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью **«К раздаче не допускаю»**.

7.3. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

7.4. Оценка качества блюд и кулинарных изделий **«удовлетворительно»**, **«неудовлетворительно»**, данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при директоре.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

7.5. Администрация лица обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

1. Методика органолептической оценки пищи

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

1.2. 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.

1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

1.4. 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.

2. Органолептическая оценка первых блюд.

2.1. 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.

2.2. 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).

2.3. 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.

2.4. 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.

2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, 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.

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

3. Органолептическая оценка вторых блюд.

- 3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.
- 3.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 3.3. 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.
- 3.4. 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.
- 3.5. 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 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.
- 3.6. 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 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.
- 3.7. 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. 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.
- 3.8. 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 - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

Бракеражная таблица

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
1	Соблюдение натуральных норм питания	медсестра	ежедневно	Меню- требование 14-ти дневное меню	Составление меню
		зав. столовой	ежедневно		Анализ меню, утверждение.
2	Бракераж готовой продукции	медсестра, бракеражная комиссия	ежедневно ежедневно	Журнал «Бракераж готовой продукции» Пробы	Методика органолептической оценки пищи
4	Соблюдение товарного соседства, сроков хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	медсестра, зав. складом зав. столовой	ежедневно 1 раз в 3 мес.	Журнал «Бракераж сырой продукции» Акт	Анализ, учет
5	Оптимальный температурный режимом хранения продуктов в холодильниках	медсестра, зам. директора по АХР	ежедневно	Журнал «Регистрации температуры холодильников на пищевом блоке» Акт	Анализ документации Проверка Запись в журнале
6	Снятие остатков продуктов питания в кладовой	зав. столовой	1 раз в месяц	Акт	Ревизия
7	Соблюдение правил и требований транспортировки продуктов	медсестра, зав. складом зав. столовой	при поступлении продуктов 1 раз в 3 мес.	Акт при наличии нарушений Акт проверки	Наблюдение Наблюдение
8	Контроль пересечения потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря и тар	медсестра	ежедневно	-	Наблюдение
9	Закладка блюд	медсестра зав. столовой	1 раз в неделю 1 раза в месяц	- Акт	Анализ документации взвешивание продуктов
10	Выполнение технологических требований приготовления пищи	медсестра, зав. столовой	ежедневно		Наблюдение

11	Маркировка посуды, оборудования, уборочного инвентаря	медсестра зав. столовой	постоянно 1 раз в месяц, при нарушениях	Оперативный контроль	Наблюдение
12	Норма выхода блюд (вес, объем)	медсестра бракеражная комиссия зав. столовой	1 раз в неделю 2 раза в месяц 2 раза в мес.	Акт проверки 1 раз в месяц Акт Периодическое составление акта	Наблюдение, анализ документации Контрольное взвешивание блюд
13	Санитарное состояние пищеблока, кладовых.	медсестра зав. столовой зам. директора по АХР	еженедельно периодически периодически	Журнал «Санитарное состояние» Планерка Планерка	Наблюдение Наблюдение, анализ документации Анализ документации наблюдение
14	Соблюдение графика генеральных уборок на пищеблоке, в кладовой.	медсестра	при подготовке к новому уч. году	Отчет для заведующей	Наблюдение
15	Контроль за отбором и хранением суточных проб	медсестра	ежедневно, по графику ежедневно	Журнал «Санитарное состояние» Журнал	Наблюдение Наблюдение
16	Калорийность пищевого рациона	медсестра зав. столовой	ежедневно 1 раз в месяц	Технол. карта Сводная таблица	Анализ Сравнительный анализ показателей
17	Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками	медсестра директор, ответственный за питание, зав. столовой	ежедневно 1 раз в полугодие	Журнал «Регистрации здоровья» Журналы. Санитарные книжки	Осмотр, запись в журналах Анализ документации
18	Соблюдение графика режима питания	ответственный за питание зав. столовой	ежедневно 1 раз в мес.	- Акт при нарушении	Оперативный контроль

19	Организация питьевого режима	зам. директора по АХР	ежедневно	-	Оперативный контроль
20	Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в столовую	медсестра, зав. складом	при поступлении продуктов	Наблюдение с техническими документами, Сертификаты качества, справки, фактуры, журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ документации
21	Выполнение норматива затрат на питание	зав. столовой	1 раз в 10 дней	Меню-требувание	Анализ суммы, стоимости питания на 1 ребенка в среднем за день. Учет детодней.
22	Выполнение нормативно-правовой базы по организации питания	зав. складом, зам. директора по АХР	постоянно	Накопительная ведомость	Изучение, выработка управленческих решений, разработка внутрифирменной документации, приказы, памяти.
23	Анализ документации ответственного за питание	директор, зав. столовой	1 раз в квартал	Законодательные документы, правила, требования	Анализ
24	Хранение и использование дезинфицирующих средств. Наличие инструкций по применению	директор, зав. столовой	ежедневно	Отчетно-учетная документация, оформление технологических карт	Запись, анализ
25	Исполнение предписаний, замечаний, нарушений	медсестра, зав. столовой, зам. директора по АХР, ответственный за охрану труда	периодически	Журнал	Исполнение предписаний
26	Витаминизация блюд	зав. столовой, медсестра	регулярно	Отчет, справки, акты и т.д.	Закладка и запись в журнале
		зав. столовой	ежедневно	Журнал «Витаминизации блюд»	Анализ
			1 раз в месяц	Журнал	

27	Заявка продуктов питания	зав. складом	ежедневно	-	Анализ
28	Организация питания в учебно-воспитательном процессе - организация приема пищи в группах; - соблюдение режима питания (создание условий, соответствующие возрастным и гигиеническим требованиям) - соблюдение гигиенических требований	директор, зав. столовой зам. директора по ВР, ответственный за питание медсестра	1 раз в неделю 1 раз в неделю 1 раз в неделю	Карточки-схемы, календарные планы, режимные процессы.	Наблюдение, анализ результатов
29	Технология мытья посуды	зав. столовой, зам. директора по АХР	периодически	Акт при нарушении	Наблюдение, опрос
30	Своевременность смены спец. одежды	зав. столовой, зам. директора по АХР зам. директора по АХР	ежедневно по необходимости		Визуальный контроль
31	Наличие достаточного количества и состояния кухонной посуды и инвентаря	медсестра директор, зам. директора по АХР, зав. столовой	постоянно 1 раз в квартал 1 раз в квартал	- Акт	Визуальный контроль