

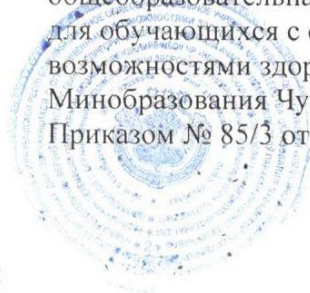
**Бюджетное общеобразовательное учреждение Чувашской Республики
«Ибресинская общеобразовательная школа - интернат для
обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»
Министерства образования Чувашской Республики**

ПРИНЯТ

на педагогическом совете БОУ ЧР
«Ибресинская общеобразовательная школа-
интернат для обучающихся с ограниченными
возможностями здоровья»
Минобразования Чувашии
Протокол № 01 от 29.08.2024г.

УТВЕРЖДАЮ

директор БОУ ЧР «Ибресинская
общеобразовательная школа-интернат
для обучающихся с ограниченными
возможностями здоровья»
Минобразования Чувашии
Приказом № 85/3 от 30.08.2024г.



СОГЛАСОВАНО

С Управляющим советом БОУ ЧР «Ибресинская
общеобразовательная школа-интернат для обучающихся
с ограниченными возможностями здоровья»
Минобразования Чувашии
протокол № 01 от 01.09.2024г.

**Положение
о бракеражной комиссии
Бюджетное общеобразовательное учреждение Чувашской Республики
«Ибресинская общеобразовательная школа - интернат для
обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»
Министерства образования Чувашской Республики**

Положение
о бракеражной комиссии
Бюджетное общеобразовательное учреждение Чувашской Республики
«Ибресинская общеобразовательная школа - интернат для
обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»
Министерства образования Чувашской Республики.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее соответственно – «Положение» и «Комиссия») является локальным актом, который обеспечивает контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в столовой БОУ ЧР «Ибресинская общеобразовательная школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» Минобразования Чувашии (далее – «Учреждение»).

1.2. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ГОСТ 31986-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

1.3. Положение составлено в рамках мероприятия ХАССП для контроля за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи и выполнением санитарно-гигиенических требований.

1.4. Положение разработано в соответствии с Уставом БОУ ЧР «Ибресинская общеобразовательная школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» Минобразования Чувашии.

1.5. Положение определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности бракеражной комиссии.

2. Порядок создания бракеражной комиссии

2.1. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из работников Учреждения и привлекаемых специалистов.

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

2.3. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3 человек.

2.4. В состав бракеражной комиссии входят: заместители директора, главный бухгалтер, медицинская сестра, шеф-повар, повара, председатель СТК. В выходные и праздничные дни бракераж осуществляет дежурный воспитатель.

2.5. Решения, принятые Комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками школы-интерната либо если в таких решениях прямо указаны работники школы-интерната, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

2.6. Деятельность Комиссии основывается на принципах:

2.6.1. Обеспечение безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания.

2.6.2. Строгого соблюдения законодательства Российской Федерации.

2.7. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией школы-интерната, управляющим советом школы-интерната.

3. Основные цели и задачи Комиссии.

3.1. Комиссия создана с целью осуществления постоянного контроля качества готовой пищи и соблюдения технологии приготовления.

3.2. Задачи создания и деятельности Комиссии:

3.2.1. Организация полноценного питания.

3.2.2. Предотвращение пищевых отравлений.

- 3.2.3. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 3.2.4. Контроль за соблюдением технологии приготовления.
- 3.2.5. Оценка проверяемой продукции с вынесением решений о ее соответствии установленным нормам и требованиям или о ее несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением (при уничтожении составляется соответствующий акт).
- 3.2.6. Выявление ответственных и виновных в допущении брака конкретных работников.
- 3.2.7. Возложение на Комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

4. Содержание и формы работы бракеражной комиссии

- 4.1. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.
- 4.2. Бракераж готовой продукции проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикатах, готовые блюда и кулинарные изделия.
- 4.3. Выдача (отпуск) обучающимся готовой пищи из общих котлов, кастрюль, лотков, ёмкостей и т.п. разрешается только после снятия проб. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки. Ложка, используемая для взятия проб готовой пищи, после каждого блюда должна ополаскиваться горячей водой.
- 4.4. По результатам проверки каждый член Комиссии может приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением Комиссия принимает большинством голосов.
- 4.5. Решение Комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь. Материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.
- 4.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии.
- 4.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.
- 4.8. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для её деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее двух её членов.

5. Права и обязанности Комиссии

- 5.1. Комиссия постоянно выполняет отнесённые к её компетенции функции:
 - 5.1.1. в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
 - 5.1.2. контролировать наличие маркировки на посуде;
 - 5.1.3. проверять выход продукции;
 - 5.1.4. контролировать наличие суточной пробы;
 - 5.1.5. проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
 - 5.1.6. проверять качество поступающей продукции;
 - 5.1.7. контролировать разнообразие блюд и соблюдение цикличного меню;
 - 5.1.8. проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
 - 5.1.9. вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.
- 5.2. Все работники Учреждения обязаны оказывать Комиссии или отдельным её членам содействие в реализации их функций.
- 5.3. По устному или письменному запросу Комиссии или отдельных её членов работники Учреждения обязаны предоставить затребованные документы, давать пояснения, письменные объяснения, предъявлять продукты, технологические ёмкости, посуду, обеспечить доступ в указанные Комиссией помещения и места.
- 5.4. На заседании Комиссии по вопросам расследования причин брака обязательно приглашаются лица, имеющие отношение к технологическим процессам или связанные с их нарушением.
- 5.5. Неявка лиц, приглашённых на заседание Комиссии, не является основанием для переноса заседания или отказа в рассмотрении вопроса, если Комиссией не будет принято иное решение.
- 5.6. Члены Комиссии обязаны осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде (халате, головном уборе, обуви, и т.п.)

6. Организация и проведение бракеража готовой продукции

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

6.2. Предварительно Комиссия должна ознакомиться с меню – требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество обучающихся, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено директором Учреждения.

7. Порядок проведения бракеража готовой продукции

7.1. 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 дегустируются те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

7.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится в столовой школы-интерната.

7.3. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее раздачи. 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.

7.4. За качество пищи несут санитарную ответственность кладовщик, ответственные за питание, повар столовой.

7.5. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей дается оценка изделиям – качественно или некачественно.

7.6. Оценка «качественно» ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

7.7. Оценка «некачественно» (брак) даётся изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, перчащие блюда изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю». Оценка «некачественно», данная членами бракеражной комиссии, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, акт доводится до директора школы.

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

7.9. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность). Администрация Учреждения обязана содействовать деятельности Комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных Комиссией.

8. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии

8.1. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор школы-интерната.

8.2. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой и другими лицами, директор школы-интерната приказом временно создает комиссию для решения спорных вопросов.

Приложение к Положению о бракеражной комиссии

1. Методика органолептической оценки пищи

- Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше производить 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, илестый. Специфический запах определяется:

селечный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

- Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 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.

- Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обратить 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).
- 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 плёнок.
- 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.
- Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

3. Органолептическая оценка вторых блюд.

- В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все основные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
- Мясо птицы должно быть сочным, мягким и легко отделяться от костей.
- При наличии крупяных, мучных и овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют в ней присутствие необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной в меню, что позволяет выявить недовложение продуктов.
- Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими 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. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.
- Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, 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 имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее

усвоение.

- 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 привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.
- Для определения правильного 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.