



УТВЕРЖДАЮ

Директор МКОУ СОШ № 24 р.п. Юрты

В.М. Ерофеев

Приказ от 31.08.2022 № 87а-од/1

Положение о бракеражной комиссии МКОУ СОШ № 24 р.п. Юрты

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии МКОУ СОШ № 24 р.п. Юрты 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».

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

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

2. Порядок создания бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия формируется общим собранием трудового коллектива образовательной организации. Персональный состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя образовательной организации.

2.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- Председатель – представитель администрации образовательной организации.
- Члены комиссии: работник пищеблока; медицинский работник; ответственный за организацию горячего питания

2.3. Отсутствие отдельных членов бракеражной комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее трех ее членов.

2.4. При необходимости в состав бракеражной комиссии приказом руководителя образовательной организации могут включаться работники, чьи должности не указаны в пункте 2.2 настоящего Положения, а также специалисты и эксперты, не являющиеся работниками образовательной организации.

2.5. Председатель бракеражной комиссии является ее полноправным членом. В случае равенства голосов при голосовании голос председателя бракеражной комиссии является решающим.

3. Основные цели и задачи бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества готовых блюд, приготовленных в пищеблоке образовательной организации.

3.2. Задачи бракеражной комиссии:

- контроль массы всех готовых блюд (штучных изделий, полуфабрикатов, порционных блюд, продукции к блюдам);
- органолептическая оценка всех готовых блюд (состав, вкус, температура, запах, внешний вид, готовность).

3.3. Возложение на бракеражную комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам ее создания, не допускается.

3.4. Решения, принятые бракеражной комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные к исполнению всеми работниками образовательной организации либо теми, кому они непосредственно адресованы, если в таких решениях прямо указаны работники образовательной организации.

4. Права и обязанности бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия вправе:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания; ходатайствовать о поощрении или наказании работников пищеблока образовательной организации;
- находиться в помещениях пищеблока для проведения бракеража готовых блюд.

4.2. Бракеражная комиссия обязана:

- ежедневно являться на бракераж готовой пищевой продукции за 20 минут до начала раздачи;
- добросовестно выполнять возложенные функции: отбирать пробы готовой пищевой продукции, проводить контрольное взвешивание и органолептическую оценку;
- выносить одно из трех обоснованных решений: допустить к раздаче, направить на доработку, отправить в брак;
- ознакомиться с меню, таблицами выхода и состава продукции, изучить технологические и калькуляционные карты приготовления пищи, качество которой оценивается; своевременно сообщить руководству образовательной организации о проблемах здоровья, которые препятствуют осуществлению возложенных функций;
- осуществлять свои функции в специально выдаваемой одежде: халате, шапочке, перчатках и обуви;
- перед тем как приступить к своим обязанностям, вымыть руки и надеть специальную одежду;
- присутствовать на заседании при руководителе образовательной организации по вопросам расследования причин брака готовых блюд;
- фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в журнале бракеража готовой кулинарной продукции и акте выявления брака (по необходимости).

5. Деятельность бракеражной комиссии

5.1. Деятельность комиссии регламентируется настоящим Положением, действующими санитарными правилами, ГОСТ.

5.2. Для органолептической оценки члены бракеражной комиссии используют порядки, указанные в приложении 1 к настоящему Положению.

5.3. Работники образовательной организации обязаны содействовать деятельности бракеражной комиссии: представлять затребованные документы, давать пояснения, предъявлять пищевые продукты, технологические емкости, посуду и т. п.

6. Заключительные положения

6.1. Члены бракеражной комиссии несут персональную ответственность за выполнение возложенных на них функций и за вынесенные в ходе деятельности решения.

Порядок проведения органолептической оценки

1. Приступая к органолептической оценке, члены комиссии должны ознакомиться с меню, выходом блюд и изделий, рецептурой и технологией их приготовления, а также с установленным перечнем органолептических характеристик для продукции каждого вида.
2. Оценка качества продукции может проводиться как в целом (общий уровень качества), так и по отдельным ключевым характеристикам (вкус, цвет, внешний вид, текстура). В зависимости от целей контроля руководитель предприятия устанавливает количество и набор органолептических характеристик для продукции каждого вида.
3. Оценку качества продукции начинают с определения массы готовых изделий, блюд, напитков.
4. Оценка отдельных органолептических характеристик производится в следующем порядке: показатели, оцениваемые зрительно, - цвет, внешний вид, затем - запах, консистенция, вкус.
5. При оценке внешнего вида обращают внимание на цвет (интенсивность, однородность), форму и ее сохранность в готовом блюде (изделии), состояние поверхности, вид на разрезе и др.
6. Оценка текстуры (консистенции) может проводиться:
 - визуально (вязкость жидкости, густота соуса при размешивании);
 - визуально и тактильно - прикосновением к изделию ножом или поварской иглой либо надавливанием, нажатием, размазыванием;
 - тактильно в полости рта и при пережевывании.
7. При оценке запаха делают глубокий вдох, задерживают дыхание на 2-3 с и выдыхают. В ходе анализа устанавливают типичность запаха для блюда (изделия) данного вида, определяют наличие посторонних запахов.
8. При исследовании блюд (изделий) с плотной текстурой (из мяса, птицы или рыбы) применяют «пробу иглой» или «пробу на нож». Для этого деревянную иглу или подогретый нож вводят глубоко в толщу изделия, а после извлечения быстро оценивают запах.
9. При оценке вкуса необходимо учитывать, что органы чувств, возбуждаемые сильными раздражителями, теряют впечатлительность и не реагируют на воздействие слабых раздражителей. Поэтому вначале пробуют блюда со слабовыраженным вкусом, а затем те, вкус которых выражен отчетливо.

Следует учитывать явления вкусовой адаптации - привычки к вкусовым ощущениям, поэтому количество образцов продукции, представленных для органолептической оценки, не должно превышать десяти. Рецепторы вкуса отличаются большой специфичностью и группируются на поверхности языка определенным образом. Так, кончик языка наиболее чувствителен к сладкому, основание - к горькому, края языка в задней части - сильнее ощущают кислый вкус, в передней - соленый. Для полной и объективной характеристики вкуса пробу необходимо тщательно разжевать, распределить по всей поверхности ротовой полости и задержать на 5-10 с во рту. Различные вкусовые ощущения возникают в ротовой полости с разной скоростью. Так, быстрее всего возникают ощущения соленого, сладкого вкуса, несколько медленнее - кислого, затем горького. После исследования каждой пробы нужно использовать нейтрализующие продукты для снятия вкусовой инерции, которая возникает при поглощении вкусовых и ароматических веществ слизистой оболочкой рта.

Порядок оценки контроля массы готовых блюд

Для контроля средней массы блюда надо взять электронные или циферблатные весы с ценой деления 2 г и взвесить на них количество продукции, указанной в таблице 1. Затем фактические показатели средней массы продукции надо сравнить с нормами выхода, которые указаны в меню. Если масса имеет отрицательные отклонения, то продукция не допускается к реализации. При вынесении решения учитывается допустимый предел отклонения, указанный в таблице 2.

Таблица 1. Количество продукции, отбираемое для контрольного взвешивания

Что взвешивают	В каком количестве
Штучные полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские и булочные изделия	10 шт.
Блюда: <ul style="list-style-type: none"> • из мяса, мяса птицы, рыбы, кролика, дичи с гарнирами и соусами; • из картофеля, овощей, грибов и бобовых; • из круп и макаронных изделий с жиром, сметаной или соусом; • из яиц, творога со сметаной или соусами; • мучные с жиром, сметаной и иными продуктами. <p>А также:</p> <ul style="list-style-type: none"> • холодные и горячие закуски; • супы без мяса, мяса птицы, рыбы; • десерты, сладкие блюда с сахаром, сиропом, соусом или иными продуктами 	3 порции
Сливочное масло, сметана, соусы	10–20 порций
Голубцы, кабачки, помидоры, баклажаны и другие фаршированные овощи	2 порции
Супы с мясом, мясом птицы, рыбой, морепродуктами	10 порций
Сладкие супы с фруктами, гарнирами и сметаной	3 порции
Бутерброды	10 шт.
Котлеты, биточки, бифштексы, шницели, тефтели, рулеты из мяса, мяса птицы, рыбы, кролика, дичи, круп, овощей, оладьи, блинчики, блины, сладкие блюда, пирожки и другие кулинарные изделия, в том числе порционируемые	10 шт. или порций
Горячие и холодные напитки собственного производства, соки свежавыжатые	3 порции
Коктейли собственного производства	2 порции
Нарезанные торты, штучные и нарезанные пирожные, рулеты с начинками, кексы, мучные восточные сладости, пряники, коврижки, булочные изделия, в том числе мучные кулинарные, конфеты	10 шт.