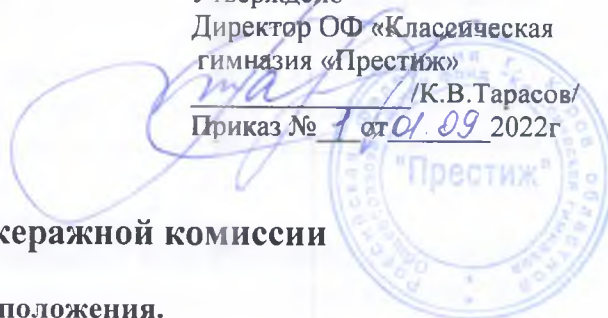


Принято на заседании  
Педагогического совета  
Протокол № 1 от 29.08.2022г.

Утверждено  
Директор ОФ «Классическая  
гимназия «Престиж»  
/К.В.Тарасов/  
Приказ № 1 от 01.09.2022г



## Положение о бракеражной комиссии

### 1. Общие положения.

1.1. Данное Положение о бракеражной комиссии в ОФ «Классическая гимназия «Престиж» разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации с изменениями от 2 июля 2021 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13.07.2020 г., а также Уставом гимназии и другими нормативными правовыми актами РФ, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции – комиссия общественного контроля гимназии, создана в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе

1.3. Настоящее положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в гимназии определяет цель, задачи и функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (далее – комиссия), регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 3.1/2.4.3598-20, СП 2.2.3670-20, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.5. Бракеражная комиссия создается на основании приказа директора гимназии. Состав комиссии, сроки ее полномочий, утверждаются приказом директора на начало учебного года. Срок полномочий комиссии составляет 1 год. Состав комиссии не менее трех человек. В состав комиссии могут входить:

- Представитель администрации гимназии;
- Представитель педагогического состава;
- Руководитель пищеблока или столовой;
- Медицинская сестра;
- Представитель родительской общественности гимназии.

Комиссия работает в тесном контакте с администрацией гимназии

Члены комиссии работают на безвозмездной основе.

1.6. Проверке качества подлежат все сырые продукты, которые поступают на пищеблок (проверяются целостность упаковки, сроки хранения и реализации продуктов, условия хранения) и готовые блюда, предназначенные для реализации в столовой гимназии.

1.7. Бракеражная комиссия проверяет все готовые блюда до их подачи на стол.

1.8. После проведения бракеража выводы комиссии о качестве блюд и товаров фиксируются в специальном бракеражном журнале, а члены комиссии подтверждают принятое решение своими подписями. В журнале оценивается пригодность не всего меню, а каждого блюда отдельно.

1.9. Документация бракеражной комиссии хранится у медицинского работника.

1.10. Все члены комиссии несут персональную ответственность за обеспечение качественным питанием учащихся гимназии.

## **2. Бракеражная комиссия проверяет:**

2.1. Условия хранения и срок годности сырых продуктов;

2.2. Правильность закладки продуктов во время приготовления пищи;

2.3. Наличие контрольного блюда;

2.4. Фактический выход одной порции каждого блюда;

2.5. Наличие суточной пробы;

2.6. Наличие меню, правильность его оформления, его соответствие готовой пище (документ должен быть подписан зав.производством (И.П.) и директором гимназии; обязательно указание даты; напротив названия блюда нужно указать выход продукции).

## **3. Санитарное состояние пищеблока:**

3.1. Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем одновременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

3.2. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

3.3. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

3.4. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

Технологическое оборудование должно быть исправным, способным поддерживать температурный режим.

3.5. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород. В пищеблоках, размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда, для работы с тестом допускается использование съемной доски, выполненной из дерева твердых лиственных пород.

При замене оборудования в помещениях для приготовления холодных закусок необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью.

- 3.6. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.
- 3.7. Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка.
- 3.8. При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

#### **4. Критерии оценки готовых блюд.**

- 4.1. Визуальная оценка с определением цвета и привлекательности блюда;
- 4.2. Запах, вкус, цвет;
- 4.3. Вид на разрезе для блюд с начинкой и котлет; прозрачность кофеиных напитков и чая; консистенция, окраска корки.

## **Органолептическая оценка.**

Органолептическая оценка – определение качества продукции при помощи органов чувств (зрение, вкус, обоняние, осязание).

### **1. Методика органолептической оценки**

- 1.1. Прежде всего необходимо оценить пищу визуально.
- 1.2. Обращают внимание на запах блюда.
- 1.3. Дегустация пищи. Пищу не дегустируют, если сразу выявлены признаки непригодности. В первую очередь оцениваются блюда без ярко выраженного запаха и вкуса.

### **2. Органолептическая оценка первых блюд**

- 2.1. Жидкое блюдо необходимо хорошо перемешать, после чего небольшое количество вылить в тарелку.
- 2.2. Заправку первого блюда распределяют по краю тарелки и определяют, соответствуют ли ингредиенты составу блюда.
- 2.3. По внешнему виду определяют насколько качественно обработаны овощи, перебраны и вымыты крупы.
- 2.4. Бульоны нужно дополнительно проверить на прозрачность. Если бульон слишком мутный, а на поверхности вместо жирных пленок видны капельки жира, это свидетельствует о том, что продукты были несвежие.
- 2.5. Дегустация супа происходит при температуре около 75 градусов, поскольку вкусовые качества слишком горячих блюд очень сложно определить правильно.
- 2.6. Если предполагается добавление соуса или сметаны в первое блюдо, то его пробуют без добавок.

### **3. Органолептическая оценка вторых блюд**

- 3.1. Мясо и рыбу осматривают и проверяют, чтобы куски были порезаны вдоль волокон и имели соответствующую рецепту форму.
- 3.2. В блюдах с гарниром проверяются вкусовые качества каждого составляющего отдельно, а блюда с соусом, к примеру, овощное рагу, в совокупности.
- 3.3. Проверяя котлеты, необходимо обратить внимание, и на внешний вид блюда. Если котлета размазывается по тарелке, значит хлеба добавлено слишком много. Красноватый цвет котлет свидетельствует о том, что фарш не прожарили или он был протухшим.
- 3.4. Блюда из рыбы должны быть сочными, плотными и не иметь посторонних запахов. Вареная рыба – иметь приятный привкус пряностей, жареная – пропитана маслом.
- 3.5. В кашах не должно быть комков и посторонних примесей, зерна без труда отделяться друг от друга. Лучше всего это проверить, размазав кашу тонким слоем по тарелке; при проверке качества каш существует проблема недовложения сухого вещества, т.е. вес порции соответствует стандарту, но воды больше, чем крупы. Чтобы определить этот брак, образец блюда необходимо сравнить с рецептом.
- 3.6. Макароны должны легко перемешиваться и не склеиваться.
- 3.7. Соусы подлежат проверке не только на вкус, но и на консистенцию жидкости, как суп-пюре. А если в соусе есть твердые частицы, определяют качество их нарезки.

#### **4. Факторы, влияющие на органолептическую оценку**

4.1. Температура воздуха пищеблока (оптимальная – 20 градусов, при повышении температуры снижается чувствительность к восприятию горького и кислого, при понижении температуры – соленого).

4.2. Температура поверхности языка (рецепторы вкуса снижают порог чувствительности при понижении температуры ниже 0 градусов и повышении свыше 45).

4.3. Освещение пищеблока (освещение должно быть естественным, чтобы исключить изменение натурального цвета пищи).

4.4. Наличие посторонних запахов (посторонних запахов быть не должно, т.к. это может повлиять на правильную оценку качества продуктов).

#### **5. Критерии оценки качества блюд**

После органолептической проверки каждого блюда по соответствующим правилам в бракеражный журнал записываются оценки каждого блюда согласно установленным критериям оценивания.

- «отлично» - высшую оценку получают блюда, которые приготовлены строго по определенной рецептуре без отклонений от правил и вкусовых качеств;

- «хорошо» - технология блюд имеет незначительные нарушения, которые абсолютно не изменили привычный вкус блюда;

- «удовлетворительно» - такая оценка у блюд, рецепт которых нарушен, вкус изменен, но блюдо пригодно к употреблению;

- «неудовлетворительно» - блюдо непригодно к пище, является браком и списывается.

Расчет оценки качества 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.

Все эти оценки определяются по органолептическим показателям и записываются в бракеражный журнал.

Блюда с оценкой «неудовлетворительно» не поступают в реализацию детям. В этом случае председатель бракеражной комиссии составляет акт, о котором докладывают директору гимназии. Также с этим актом знакомят работника, по вине которого допущена ошибка. Некачественную продукцию списывают, составляя соответствующий акт.

В бракеражном журнале отмечаются оценки органолептической проверки каждого блюда отдельно, а не всего меню в целом.

Работу бракеражной комиссии контролирует непосредственно директор гимназии. Воспитанники и ученики могут получить готовую продукцию только после бракеража всей готовой продукции, производимой на пищеблоках гимназии.