

УТВЕРЖДЕНО
приказом
МБОУ «СОШ № 12»
от 10.04.2018г. № 204

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 12»**

188800, Ленинградская область, город Выборг, улица Гагарина 38/14,
ИНН/КПП: 4704040487/470401001, ОГРН: 1024700881039,
тел/факс: 8 (81378) 2-10-95, e-mail: sch12vbg@gmail.com

**Положение
о бракеражной комиссии
муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа № 12»**

ПРИНЯТО
протокол заседания
Управляющего совета
МБОУ «СОШ № 12»
от 10.04.2018г. № 2

город Выборг
2018 год

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 12» (далее – Положение) регламентирует деятельность бракеражной комиссии, создаваемой в целях оценки качества питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 12» (далее – образовательное учреждение).

1.2. Настоящее Положение разработано на основании части 1 статьи 28 Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», а также в соответствии со следующими законодательными и нормативно-правовыми актами:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, утвержденные постановлением Главного Государственного санитарного врача от 23.07.2008 № 45 (далее – СанПиН 2.4.5.2409-08);
- Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденные совместным приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11.03.2012 № 213н/178 (далее – Методические рекомендации);
- Устав образовательного учреждения, утвержденный постановлением администрации муниципального образования «Выборгский район» Ленинградской области от 03.11.2015 № 5234 (далее – Устав);
- Локальные нормативные акты, действующие в образовательном учреждении.

1.3. Бракеражная комиссия создается приказом руководителя образовательного учреждения с целью оценки качества готовых блюд¹.

1.4. Бракеражная комиссия создается в количестве не менее трех человек. В состав бракеражной комиссии в обязательном порядке входят²:

- а) представитель администрации образовательного учреждения;
- б) представитель организации-организатора питания;
- в) медицинский работник в образовательном учреждении;

1.5. По согласованию с руководителем образовательного учреждения в состав бракеражной комиссии могут включаться представители родительских комитетов и других коллегиальных органов образовательного учреждения³.

1.6. В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется федеральными и иными законами, санитарными правилами и нормативами, техническими регламентами и другими нормативно-правовыми актами в соответствующей сфере деятельности⁴.

1.7. Основной задачей бракеражной комиссии является снятие пробы с готовых блюд и кулинарных изделий и оценка ее качества органолептическим методом⁵.

¹ - в соответствии с пунктом 7.8. Положения о контроле за организацией питания образовательного учреждения

² - в соответствии с пунктом 14.6. раздела 14 СанПиН 2.4.5.2409-08

³ - с учетом пункта 3 Методических рекомендаций

⁴ - в соответствии с пунктом 3.3. Положения о контроле за организацией питания образовательного учреждения

⁵ - в соответствии с пунктом 5.2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

1.8. Члены бракеражной комиссии должны быть ознакомлены с методикой проведения органолептической оценки (Приложение № 1 к Положению).

2. Порядок работы бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия работает по графику утвержденному руководителем образовательного учреждения.

2.2. Бракеражная комиссия ведет журнал бракеража готовой продукции (Приложение № 2 к настоящему Положению).

Обязанность по заполнению и хранению журнала бракеража продукции может возлагаться на организацию-организатора питания.

2.3. Оценка пробы с готовых блюд и кулинарных изделий проводится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету и консистенции⁶.

2.4. Снятие пробы бракеражной комиссией производится за 30 минут до начала раздачи каждой вновь приготовленной партии.

2.5. Пробу снимают из общей емкости, предварительно тщательно перемешав пищу.

2.6. По результатам оценки пробы по показателям бракеражная комиссия выносит решение каждому приготовленному блюду:

а) решение «допущено к раздаче» выносится таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями к соответствующей продукции;

б) решение «не допущено к раздаче» выносится таким блюдам и кулинарным изделиям, имеющим недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

2.7. При принятии решения бракеражной комиссией «допущено к раздаче», готовые блюда и кулинарные изделия допускаются к раздаче, а в журнале бракеража готовой продукции делается соответствующая запись.

2.8. При принятии решения бракеражной комиссией «не допущено к раздаче», такое готовое блюдо и кулинарное изделие запрещается к раздаче, в журнал бракеража готовой продукции делается соответствующая запись, а материальный ущерб возмещает организация-организатор питания.

2.9. В случае обнаружения незначительных недостатков: пища недосолена, не доведена до нужного цвета и других незначительных дефектов, комиссия предписывает организации-организатору питания незамедлительно исправить выявленные недостатки, а в случае отказа или невозможности устранения недостатков бракеражная комиссия выносит решение «не допущено к раздаче».

2.10. Бракеражная комиссия также проверяет вес (объем) порционных готовых блюд и кулинарной продукции, который должен соответствовать выходу, указанному в меню, утвержденном руководителем образовательного учреждения⁷.

⁶ - в соответствии с пунктом 14.6. раздела 14 СанПиН 2.4.5.2409-08

⁷ - в соответствии с пунктом 14.6. раздела 14 СанПиН 2.4.5.2409-08, и пунктом 21 Правил оказания услуг общественного питания, утвержденных постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036

2.11. Бракеражная комиссия в соответствии с условиями контракта на оказание услуг по организации питания может проверить: наличие суточных проб, взятых от каждой партии приготовленных блюд работником организации-организатора питания, соблюдение режима потребления (накрытие столов, раздача рационов, уборка столов), организация питьевого режима и иные условия контракта.

3. Заключительные положения

3.1. В образовательном учреждении могут приниматься иные локальные нормативные акты, конкретизирующие или уточняющие порядок контроля за выполнением условий контракта на оказание услуг по организации питания, не противоречащие настоящему Положению.

3.2. Настоящее положение принимается Управляющим советом образовательного учреждения и утверждается приказом руководителя образовательного учреждения.

3.3. Настоящее Положение действительно со дня утверждения приказом руководителя образовательного учреждения до отмены его действия.

Методика органолептической оценки пищи

1. Общие положения

1.1. Настоящая методика органолептической оценки пищи разработана в соответствии с межгосударственным стандартом «ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», введенным в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27.06.2013 № 196-ст.

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

1.3. 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.

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

1.5. 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. Макароны 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 раздачи.

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 и 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.

4. Органолептическая оценка десертных и иных изделий

4.1. При оценке мучных блюд и мучных полуфабрикатов, и кулинарных изделий исследуют их внешний вид (характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков и др., форму изделия), обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша (его сочность, степень готовности, состав), а затем оценивают запах и вкус.

4.2. Характеризуя внешний вид мучных кондитерских и булочных полуфабрикатов и изделий, обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. После этого оценивают качество отделочных полуфабрикатов по следующим признакам: состояние кремовой массы, помады, желе, глазури, их пышность, пластичность. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом.

4.3. При оценке сладких блюд учитывают их групповые особенности. У железированных блюд, муссов и кремов вначале определяют состояние поверхности, вид на разрезе (изломе) и цвет. Кроме того, оценивают способность сохранять форму в готовом блюде. Особое внимание обращают на текстуру (консистенцию). Затем оценивают запах и вкус.

4.4. При оценке сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки, горячие десерты и др.) вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, цвет и состояние корочки; массу на разрезе (изломе): пропеченность, отсутствие закала. Затем оценивают запах и вкус.

Приложение № 2 к Положению о бракеражной комиссии муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 12»

Форма журнала бракеража готовой продукции

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 бракеражной комиссии	Примечание*
1	2	3	4	5	6	7
Примечание: * Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции						