



ДОНЕЦКАЯ НАРОДНАЯ РЕСПУБЛИКА
АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА ЕНАКИЕВО
ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА ЕНАКИЕВО
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШКОЛА №13 ГОРОДА ЕНАКИЕВО»

П Р И К А З

«30» «08» 2024 года

Енакиево

№ 243

О создании бракеражной комиссии

В целях осуществления контроля организации питания обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований на пищеблоке

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию с «02» «09» 2024 года на 2024-2025 учебный год
в составе:

Председатели комиссии: Сорокина О.В.. – директор школы

Члены комиссии: Гайдарева Л.В. – заместитель директора по ВР,
_____ – школьная медсестра

Микуляк Н.Н., заместитель директора по хозяйственной части,
Разинова Н.В., кладовщик.

Директор

О.В.Сорокина

С приказом ознакомлены:

Гайдарева Л.В.

Микуляк Н.Н.

Разинова Н.В.



Положение о бракеражной комиссии
«ГБОУ «Школа №13 г.о. Енакиев»

1. Общие положения.

Настоящее Положение разработано на основе следующих нормативных документов:
СанПиН 2.4.5.2409 – 08, ГОСТ Р 53104 2008.

1.1. Основываясь на принципах коллективности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом школы в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН, технологическими картами, ГОСТами.

1.4. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре или на собраниях трудового коллектива.

1.5. Руководство школы обязано содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

2. Управление и структура бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на учебный год. Состав комиссии, сроки ее полномочий отодвигаются в приказе.

2.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3 (Количество членов бракеражной комиссии определяется так: $\frac{\text{число обучающихся}}{100}$, чтобы на момент снятия бракеражских проб в ОУ находились только работники, в соответствии с графиком работы).

2.3. В состав бракеражной комиссии входит представитель администрации, медицинский работник, заведующая производством. (Можно пригласить представителя родительской общественности, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний кулинарных основ и качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям).

3. Обязанности бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия обязана:

- 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 циклического меню,
- проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации,
- проводить бракераж готовой продукции,
- предотвращать пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания, отчитываясь о своей работе на заседаниях различных совещательных органов и комиссий,
- своевременно выполнять рекомендации технологий МБУ «Комбинат питания» и предписания вышестоящих и контролирующих организаций.

4. Права бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия имеет право:

- осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания,
- проверять пригодность складских помещений,
- следить за правильностью составления меню,
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблоков, периодически присутствовать при закладке основных продуктов,

вносить на рассмотрение администрации школы и МБУ «Комбинат питания» предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

5. Содержание и формы работы.

5.1. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

5.2. Бракеражная комиссия путем взвешивания 5-10 порций определяет фактический выход одной порции. Вес порционных изделий не должен быть меньше допустимой средней массы (допускается отклонения $\pm 3\%$ от нормы выхода).

5.3. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чистые приборы, питьевую воду, тарелки с указанным весом на оборотной стороне (вместописанные как 1 порция блюда, так и 10 порций), линейку.

5.4. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на сданные бракеражные пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

5.5. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню, в нем должны быть дата, полное наименование блюда, выход порций, цена. Меню должно быть утверждено директором учебного заведения, подписано заведующей производством, ответственным за питание с указанием фамилии калькулятора.

5.6. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабоязвенный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, салате блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.7. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». Данный журнал установленной формы (СанПиН 2.4.5.2409 – 08, форма 2) оформляется полными (членами бракеражной комиссии, не менее 3 человек). Замечания и нарушения, установленные комиссией при приготовлении блюд, заносятся в этот же журнал, в графу для примечаний. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью, хранится бракеражный журнал у заведующей производством.

Дата и час/время изготовления бракеража	Наименование блюда	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда	Разрешение на реализацию	Подпись члена комиссии	Примечание
	кулинарного изделия	оценки готовности блюда	кулинарного изделия		

Результаты органолептической оценки (в виде бланков) заносятся в графу «Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда»

6. Бракераж пищи.

6.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

6.2. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. 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.

6.3. За качество пищи несут ответственность шеф-повар, заведующая производством, повар столовой.

6.4. 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. (Критерии оценки качества блюд, приложение 1).

6.5. О лицах, виновных в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, ставится в известность администрация МБУ «Комбинат питания».

6.7. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо.

7. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии.

7.1. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор школы.

7.2. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой и другими лицами, директор школы совместно с администрацией МБУ «Комбинат питания» создает временную комиссию для решения спорных вопросов.

7.3. Председатель бракеражной комиссии и ее члены имеют право на начисление стимулирующих выплат (по зоне подчинения).

Критерии качества

технические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

Оценка 4 балла (хорошее качество) соответствует блюдам (изделиям) с незначительными или легкоустраняемыми недостатками. К таким недостаткам относятся типичные для данного вида продукции, но слабо выраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) и т.д.

Оценка 3 балла (удовлетворительное качество) соответствует блюдам (изделиям), полуфабрикатам с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относятся подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т.д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

Оценка 2 балла (неудовлетворительное качество) соответствует блюдам (изделиям) со значительными дефектами. Напротив посторонних привкусов или запахов, переослабленные изделия, недодаренные или недомаренные, подпорченные, утратившие форму и т.д.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю». Оценка «неудовлетворительно», данная членами бракеражной комиссии, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, акт доводится до руководства предприятия, осуществляющего организацию горячего питания в школе, и директора школы.

Снижение оценки качества блюда и кулинарных изделий за обнаруженные дефекты при снятии бракеража готовой продукции. ГОСТ Р 53104-2008.

Наименование показателя	Дефекты	Снижение оценки (баллы)
Внешний вид	Несоответствие нарезки одного компонента в блюде	0,5
	Наличие комочков заварившейся муки крахмала или манной крупы, не протертых частичек в соусе	
	Наличие трещин на поверхности пудингов, шарлоток	
	Наличие пленки на поверхности киселей	
	Первичная обработка компонентов для компотов, бутербродов произведена не полностью	1,0
	Несоответствие набора продуктов рецептуре блюда	
	Наличие слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий	
	Нарушена целостность панировки	
	Наличие взвешенных частичек (мутность) в напитках	
	Значительное отслоение жира в соусе, икре овощной (маринаде)	
	Несоответствие формы блюда	
	Отсутствие блеска масла на поверхности салатов, винегретов	
	Масса плохо вобита	
	Наличие пленки на поверхности соусов	
	Первичная обработка овощей для салатов, винегретов произведена не полностью	2,0
	Вытекание фарша	
	Несоответствие формы нарезки, поддыхание, или выделение жира на поверхности сыра, колбасы, салатов, винегретов.	
	Наличие костей, голов, костных пластинок в супах	3,0
	Вскакивание киселей, кисломолочной продукции, просрочена реализация	
	Чай-заварка (чайная пыль вследствие длительного хранения)	
Цвет	Незначительно отличающийся от характерного	0,5
	Слабоокрашенный или темноокрашенный не соответствующий для данного блюда (изделия)	1,0
	Несвойственная окраска изделий, блюдо (в том числе на разрезе) или их компонентов	2,0
Запах	Слабовыраженный, мало типичный с заметным преобладанием одного компонента, слабый посторонний	1,5

Консистенция	Орочный, неприятный привкус прожисших, подгоревших, несвежих продуктов, прогорклого осалившегося жира	3,0
	Мягкая не хрустящая у соленых огурцов или капуста в салатах и винегретах	0,5
	Не сочная в салатах из свежих овощей, в маринадах	1,0
	Сухая в пудингах, заливках, сырниках, шарлотках	1,5
	Сухая в бутербродах	2,0
	Недоваренные или переваренные компоненты	
	Нарушено соотношение массы плотной и жидкой части (в супах, компотах)	
	Очень жидкая или очень густая (в супах, компотах)	
	Неоднородная в фаршах, в киселях, в рубленых изделиях	
	Крошащаяся в мясных рубленых и запеченных блюдах и изделиях из творога и овощей	
	Жесткая, сухая в изделиях из мяса и мясопродуктов, птицы и рыбы	
	Липкая, неоднородная в суфле, пудингах, шарлотках	3,0
Вкус	Слабовыраженный	1,0
	Слегка переослабленный	2,0
	Нетипичный, соленый, кислый, посторонний, острый	3,0

Расчет оценки качества продукции

При обнаружении дефектов в готовой продукции из оценки «5» вычитаются сниженные баллы. В примечании журнала указываются факты записи к реализации готовой 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.

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Назначение бракеражной комиссии – обеспечение постоянного контроля над работой столовой. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.2. В состав бракеражной комиссии входят представители профсоюзного комитета, администрации, родительской общности, медработник. Количество членов бракеражной комиссии должно иметь не менее пяти человек.

1.3. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре или на заседаниях профкома.

1.4. При назначении комиссии соблюдается принцип ежегодного обновления ее состава.

2. Обязанности бракеражной комиссии. Бракеражная комиссия:

• осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

• проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

• ежедневно следит за правильностью составления меню;

• контролирует организацию работы на пищеблоке;

• осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

• проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

• следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

• периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюда;

• проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;

• проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;

• контролирует наличие суточной пробы;

• проверяет санитарное состояние пищеблока.

Бракераж пищи

3.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой школы подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

3.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

3.3. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации. 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.

3.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью, хранится бракеражный журнал у повара.

4. Оценка организации питания.

4.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

4.2. Оценка «отлично» ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии и соответствии по вкусу, цвету и запаху, внешнему

4.3. Администрация обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

5. Заключительные положения.

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.