

УТВЕРЖДАЮ
Директор муниципального
общеобразовательного учреждения
«Школа № 8 им. А.С. Пушкина
г. Черемхово»
В.А. Бархатов
приказом от 26.05.2020 г. № 132

Положение о бракеражной комиссии МОУ Школа № 8 г. Черемхово

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии МОУ Школа № 8 г. Черемхово 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. А также: <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.