МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 7

г. ВЯЗЬМЫ СМОЛЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

|  |  |
| --- | --- |
| **П Р И Н Я Т О** **на заседании** **педагогического совета**  **«31» августа 2021г.**  **протокол №31** | **У Т В Е Р Ж Д Е Н О**  **приказом**  **директора школы**  **№ 246/01-07**  **от «31» августа2021г.** |

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

1. **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.**

Настоящее положение разработано в соответствии со следующими документами:

* Федеральный закон № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации»;
* Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
* Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»:
* Федеральный закон № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года;
* Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.;
* Устав МБОУ СОШ №7 г. Вязьмы Смоленской области.

Состав комиссии, её полномочий утверждаются приказом директора общеобразовательной организации на начало учебного года сроком на 1 год.

1. **ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ РАБОТЫ КОМИССИИ.**

Бракеражная комиссия осуществляет качественный и систематический контроль за организацией питания обучающихся, контроль за качеством доставляемых продуктов и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

1. **ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЁ СОСТАВ.**

3.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года сроком на один год.

3.2. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации школы, медицинский работник, социальный педагог, члены педагогического коллектива школы, представитель родительского контроля.

1. **ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ**

4.1. Бракеражная комиссия образовательной организации:

* осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания (пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта);
* проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
* проверяет соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
* контролирует организацию работы на пищеблоке (проверяет санитарное состояние пищеблока, контролирует наличие маркировки на посуде);
* проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
* контролирует разнообразие блюд и соблюдение цикличного меню;
* проверяет соответствие объемов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству детей;
* проверяет соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
* присутствует при раздаче готовой пищи, проверяет выход блюд;
* проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д. (Приложение 1);
* контролирует выход готовой продукции;
* контролирует наличие суточных проб;
* проводит бракераж готовой продукции,
* следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
* отчитывается о своей работе на заседаниях различных совещательных органов и комиссий,

4.2. Производит ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы в соответствии с настоящими санитарными правилами).

4.3. Подготовка отчётности о состоянии питания обучающихся по установленной форме по запросам вышестоящих инстанций.

4.4. Составляет справки и проекты приказов по итогам контроля за организацией и качеством питания обучающихся.

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1.**

1. **МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ**
   1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.
   2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании.
   3. 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.
   4. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.
   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, недосоленности, 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.

1. **ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ВТОРЫХ БЛЮД.**

3.1. Для дачи органолептической оценки из общей емкости с готовой пищевой продукцией отбирают бракеражную пробу для каждого члена комиссии в объеме: – трех ложек – жидкой продукции. Содержимое емкости, в которых готовили пищу, перемешивают и отбирают образец продукции на тарелку. У каждого члена комиссии в тестируемой пробе должны содержаться все основные компоненты блюда; – одного изделия или блюда – продукция плотной консистенции. Блюда и изделия сначала оценивают внешне, а затем нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

3.2. Сначала оценивают блюда, имеющие слабовыраженный запах и вкус, затем приступают к продукции с более интенсивными показателями, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь. При дегустации проб продукции сохраняют порядок их представления без возврата к ранее дегустируемым пробам. После оценки каждого образца снимают послевкусие, используя нейтрализующие продукты (белый хлеб, сухое пресное печенье, молотый кофе или негазированную питьевую воду).

3.3.Методика проведения оценки продукции:

| **Продукция** | **Как оценивают** |
| --- | --- |
| Суп | Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой, например, наличие лука или петрушки. Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Затем пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой. |
| Соус | Определяют консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на  вкус. Затем оценивают цвет, состав, правильность формы нарезки,  текстуру наполнителей, а также запах и вкус. |
| Вторые, холодные и сладкие блюда или изделия | Блюда и изделия с плотной структурой после оценки внешнего вида  нарезают на общей тарелке на тестируемые порции. |
| Полуфабрикаты,  изделия и блюда из  тушеных и  запеченных овощей | Отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом. |
| Полуфабрикаты,  изделия и блюда из  отварных и  жареных овощей | Вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а  затем текстуру (консистенцию), запах и вкус. |
| Полуфабрикаты,  изделия и блюда из  круп и макаронных  изделий | Продукцию тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру: разваренность и слипаемость. |
| Полуфабрикаты,  изделия и блюда из  рыбы | Проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов – нарезку, панировку; текстуру; запах и вкус изделий. |
| Полуфабрикаты,  изделия и блюда из  мяса и птицы | Оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия:  правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда. Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все его составные части: основное изделие, соус, гарнир; затем пробуют блюдо в целом. |
| Холодные блюда,  полуфабрикаты  салатов и закусок | Особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность  формы нарезки основных продуктов, их текстуру. |
| Сладкие блюда | Учитывают групповые особенности блюд, а также:  – у желированных блюд, муссов и кремов вначале определяют состояние поверхности, вид на разрезе или изломе и цвет. Кроме того, оценивают способность сохранять форму в готовом блюде. Особое внимание обращают на текстуру, затем оценивают запах и вкус;  – сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки, горячие десерты) вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, цвет и состояние корочки; массу на разрезе или изломе: пропеченность, отсутствие закала. Затем оценивают запах и вкус. |
| Мучные  кулинарные  полуфабрикаты и  изделия | Исследуют их внешний вид: характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков и т. д., форму изделия.  Обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша: его сочность, степень готовности, состав. Затем оценивают запах и вкус. |
| Мучные  кондитерские и  булочные  полуфабрикаты и  изделия | 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. |

3.4. Общую оценку качества готовой продукции рассчитывают как среднее арифметическое значение оценок всех членов комиссии с точностью до одного знака после запятой. В случае обнаружения недостатков или дефектов оцениваемой продукции проводят снижение максимально возможного балла в соответствии с рекомендациями, приведенными в Приложении Б к ГОСТ 31986- 2012. Оценку продукции дает каждый член комиссии с помощью характеристики:

|  |  |
| --- | --- |
| **Продукция** | **Как оценивают** |
| Не имеет недостатков. Органолептические показатели  соответствуют требованиям нормативных и технических документов | отлично |
| Имеет незначительные или легкоустранимые недостатки.  Например: типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус; неравномерная форма нарезки;  недостаточно соленый вкус и т. д. | хорошо |
| Имеет значительные недостатки, но пригоден для реализации без  переработки. В числе недостатков могут быть: подсыхание  поверхности; нарушение формы изделия; неправильная форма  нарезки овощей; слабый или чрезмерный запах специй; жидкость  в салатах; жесткая текстура или консистенция мяса и т. д. | удовлетворительно |
| Имеет значительные дефекты: присутствуют посторонние  привкусы или запахи; пересолено; недоварено; подгорело;  утратило форму и т. д. | неудовлетворительно |

1. **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КОНТРОЛЯ МАССЫ ГОТОВЫХ**

**ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

4.1. 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 кулинарные, кондитерские и булочные изделия | 10 шт. |
| Блюда:  – 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:  – 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 |
| 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  свежевыжатые | 3 порции |
| Коктейли собственного производства | 2 порции |
| Рулеты с начинками, кексы, мучные восточные сладости, пряники,  коврижки, булочные изделия, в том числе мучные кулинарные,  конфеты | 10 шт. |

***Таблица 2.***

***Предел допускаемых отрицательных отклонений массы пищевой продукции.***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Масса кулинарных**  **полуфабрикатов и изделий,**  **блюд, напитков, г или мл** | **Предел допускаемых отрицательных отклонений** | |
| ***%*** | ***г. или мл.*** |
| Св. 5 до 50 включ. | 10 | – |
| Св. 50 – 100 включ. | – | 5 |
| Св. 100 – 200 включ. | 5 | – |
| Св. 200 – 300 включ. | – | 10 |
| Св. 300 – 500 включ. | 3 | – |
| Св. 500 – 1000 включ. | – | 15 |

**5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД**

5.1. «Удовлетворительно» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией; «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

5.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписью члена комиссии.

5.3. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 3 – 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

**6. УПРАВЛЕНИЕ И СТРУКТУРА**

6.1. Персональный состав комиссии утверждает директор организации приказом. В состав комиссии входят:

- ответственный за организацию питания;

- председатель профкома школы;

- медицинский работник;

- работник пищеблока;

- педагогические работники школы;

- члены родительского контроля (инициативная группа от родителей/законных представителей по контролю за организацией питания обучающихся входит в состав бракеражной комиссии для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников) со сменой представителей один раз в полугодие.

6.2. Отсутствие отдельных членов комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее половины ее членов.