Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение муниципального образования город Краснодар лицей № 4 имени 57-го отдельного зенитного артиллерийского дивизиона противовоздушной обороны
350058, г. Краснодар, тел. (861)233-48-44 факс (861)233-53-73
e-mail: school4-05@kubannet.ru

Подписано цифровой подписью: Капустина Людмила Борисовна

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ лицея № 4
_____Л.Б.Капустина
введено в действие приказом
от «28» 08.2023 г № 302-П.

ЛОКАЛЬНЫЙ НОРМАТИВНЫЙ АКТ

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии

1.ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Бракеражная комиссия создается в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества и безопасности, поступающих на объект общественного питания (далее – объект питания) пищевых продуктов и соблюдения санитарно-эпидемиологических требований при приготовлении и раздаче пищи в Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение муниципального образования город Краснодар лицей № 4 имени 57-го отдельного зенитного артиллерийского дивизиона противовоздушной обороны(МАОУ лицей № 4)(далее – учреждение).

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Санитарными нормами Сан ПиН 2.4.5. 2409-08 раздел 1У п.14.4 п.14.5.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

2.1. Бракеражная комиссия создается на основании приказа руководителя учреждения.

2.2. Для проведения бракеража создается бракеражная комиссия в составе не менее 3 человек. В состав комиссии входят представитель администрации учреждения – председатель комиссии, заведующий производством или повар объекта питания учреждения, медицинский работник, педагогический работник.

2.3. Состав комиссии обновляется ежегодно на 01 сентября.

2.4. При отсутствии членов бракеражной комиссии обязанности выполняют лица, их заменяющие, если иное не определено приказом руководителя учреждения.

3. ПОЛНОМОЧИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

3.1. Бракеражная комиссия ежедневно проверяет качество готовой пищи с регистрацией результатов бракеража в Журнале по контролю за качеством готовой пищи (бракеражном журнале)

3.2. Бракеражная комиссия имеет право:

3.2.1. осуществлять контроль за работой объекта питания, в том числе:

за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований при приеме пищевой продукции на объект питания учреждения;

за соблюдением сроков годности, условий хранения пищевой продукции в складских помещениях, холодильном оборудовании;

за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

за фактическим выходом порции каждого блюда;

3.2.2. проверить технологию приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;

3.2.3. контролировать наличие суточных проб;

3.2.4. контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельных рационов питания учащихся;

3.2.5. присутствовать при закладке основных продуктов;

3.2.6. выносить на рассмотрение директора лицея предложения по улучшению качества и безопасности питания учащихся.

3.3.7. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой объекта питания на совещаниях при директоре.

3.3.8. Бракеражная комиссия снимает пробу из ёмкости, в которых пища готовится. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Все блюда и кулинарные изделия подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

3.3.9. Бракеражная комиссия взвешивает порционные блюда. Их вес должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню – раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие нештучные изделия – путём взвешивния порций, взятых при отпуске потребителю.

4. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

4.1. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению нарушений.

4.2. Решения бракеражной комиссии обязательны к исполнению администрацией лицея и работниками объекта питания.

4.3. За качество пищи несут ответственность: директор КШП, заведующий производством и повара, изготовляющие продукции.

4.4. Оценка «отлично» даётся таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по запаху, внешнему виду, цвету и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

4.5. Оценка «хорошо» даётся блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и т.д.)

4.6. Оценка «удовлетворительно» даётся блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для продажи без переработки.

4.7. Оценка «неудовлетворительно» даётся блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию, неполновесные или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

4.8. Продукция, выпускаемая промышленностью (соки, напитки, сырки, йогурты и другие) оценивается как «доброкачественная» или недоброкачественная»

4.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии.

Приложение 1

ПРАВИЛА БРАКЕРАЖА ПИЩИ

1. Общие положения

1.1. Все блюда, изготовляемые на объекте питания в учреждении образования, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

1.2. Бракераж готовой пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

1.3. Бракераж блюд производят не менее трех лиц из состава бракеражной комиссии.

1.4. Бракеражная комиссия проводит оценку доброкачественности готовой пищи по органолептическим показателям, правильности кулинарной обработки приготовленных блюд, соответствие выхода блюд меню-раскладке, проведение С-витаминизации блюд.

1.5. Прежде чем приступить к процедуре бракеража члены бракеражной комиссии должны быть ознакомлены с меню, рецептурой блюд, технологией приготовления блюд.

1.6. Члены бракеражной комиссии должны владеть методикой органолептической оценки готовой пищи.

1.7. Оценка качества готовой пищи заносится в Журнал по контролю за качеством готовой пищи (бракеражный) до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять блюда с раздачи, направить их на доработку или переработку.

1.8. Журнал по контролю за качеством готовой пищи (бракеражный) должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью. Хранится Журнал по контролю за качеством готовой пищи (бракеражный) на объекте питания учреждения.

1.9. За качество пищи несут ответственность работники объекта питания, члены бракеражной комиссии, осуществившее контроль качествапищи, и допустившее ее к потреблению.

2. Методика органолептической оценки готовой пищи

2.1. Качество готовой пищи по органолептическим показателям (вкус, запах, внешний вид, цвет, консистенция) должно соответствовать технологическим документам, устанавливающим требования к качеству продукции (технологические карты на конкретные виды продукции).

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

2.3. Запах готовой пищи определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

2.4. Вкус готовой пищи следует устанавливать при характерной для нее температуре (горячие блюда должны иметь температуру (+50) ^{0}С, холодные напитки должны быть комнатной температуры, но не ниже (+16) ^{0}С, салаты (+14) ^{0}С - (+16) ^{0}С).

2.4. Вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха.

3. Особенности органолептической оценки первых блюд

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку.

3.2. Отмечают внешний вид и цвет:

качество обработки сырья (тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности);

форма нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов);

прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы (недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок);

пробу пюреобразных супов сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц (суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности).

3.3. Определяют вкус и запах:

блюдо должно обладать присущим ему вкусом, без 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).

3.4. Не допускаются к раздаче блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

4. Особенности органолептической оценки вторых блюд

4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

4.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

4.3 Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.4. Жаренная рыба должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму при порционировании.

4.5. В крупяных, мучных или овощных гарнирах проверяют также их консистенцию:

в рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга (распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков);

макаронные изделия должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки;

при оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, их внешний вид, цвет (если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира).

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Обращают внимание на пассированные коренья, лук в составе соуса (их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию), цвет соуса (если в него входят томат или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета), вкус соуса (плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус).

4.7. При определении вкуса и запаха вторых блюд обращают внимание на наличие специфических запахов (вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный вкус свежегомасла, на котором ее жарили).

Положение о Совете по питанию

1. Общие положения

1.1. Совет по питанию является общественным органом, который создан с целью контроля за организацией и качеством питания обучающихся, оказания практической помощи администрации в пропаганде здорового образа жизни и основ рационального питания обучающихся.

1.2. Совет по питанию создается приказом руководителя учреждения образования на начало учебного года.

В состав совета по питанию входят не менее 5 человек (нечетное количество): представители администрации, педагогического коллектива, профсоюзного комитета, лицо ответственное за питание, представитель родительской общественности, медицинский работник, учащиеся школы. Все члены комиссии должны иметь медицинское обследование.

1.3. Возглавляет Совет по питанию руководитель учреждения образования. Из числа членов Совета по питанию назначается заместитель председателя Совета по питанию, секретарь.

1.4. Совет по питанию в своей деятельности руководствуется настоящим Положением, нормативно-технологическими документами, устанавливающими требования к организации питания обучающихся, к качеству продукции и технологическим процессам её производства.

1.5. Совет по питанию осуществляет работу на основании плана, который разрабатывается на текущий учебный год.

1.6. Плановые посещения (проверки) проводятся не менее двух раз в месяц с последующим составлением справок.

2. Основные задачи работы Совета по питанию:

осуществление и проведение анализа и контроля за состоянием и организацией питания обучающихся в учреждении образования;

разработка и интеграция нового передового опыта, инновационных форм организации питания детей в учреждении образования;

пропаганда здорового питания, культуры питания среди учащихся, воспитанников и родителей.

3. Порядок и направления работы Совета по питанию

3.1.Организует контроль за:

выполнением примерных двухнедельных рационов питания, за разнообразием блюд по дням недели;

организацией рационального питания (обращается внимание на охват горячим питанием учащихся, дифференцированный выход блюд по возрастным группам, физиологическую полноценность рационов, идентичность предлагаемых блюд в ассортименте на любой прием пищи, а также строгий учет детей, нуждающихся в диетическом питании (с обязательным заключением врача детской поликлиники);

работой объекта общественного питания (далее – объект питания) (организация производственного процесса; ведение документации; санитарно-гигиеническое состояние объекта питания, складских и подсобных помещений; режим мытья посуды; наличие необходимого инвентаря, посуды, санитарной одежды и одноразовых перчаток, моющих и дезинфицирующих средств; рабочее состояние холодильного и технологического оборудования; своевременная поверка весового оборудования, термометров, психрометров, наличие актов на соответствие паспортным характеристикам холодильного и технологического оборудования, паспорта на вентиляционную систему; соблюдение личной гигиены работниками объекта питания; денатурацией и утилизацией пищевых отходов и т.д.);

организацией снабжения пищевыми продуктами и продовольственным сырьем, в т.ч. своевременность подачи заявок Поставщику согласно примерным двухнедельным рационам питания и их выполнение в полном объеме и ассортименте;

качеством продуктов, условиями их хранения и сроками реализации (наличие документов, удостоверяющих качество продуктов с указанием даты выработки, сорта или категории, срока реализации, пищевой ценности; наличие сведений о содержании в продуктах радионуклидов, а в овощах и фруктах – о содержании нитратов; наличие маркировочных ярлыков в каждом фасованном поставляемом товаре, плодоовощной продукции; соблюдение условий хранения, сроков годности продуктов и товарного соседства);

закладкой продуктов при приготовлении пищи и выходом блюд (проверка закладки сырой продукции и выход готового блюда или изделия в соответствии с меню-раскладкой, а также контроль раздачи пищи, температура блюда и время его подачи). При контрольном взвешивании отклонение в сторону уменьшения массы весовой, штучной (порционной) кулинарной продукции от номинальной массы, установленной в технологических документах, не должно превышать 3%. Отклонение массы кулинарной продукции в сторону увеличения не ограничивается (п.5.4.1. СТБ 1210-2010);

технологией приготовления пищи (соблюдение ключевых технологических операций: выдерживается ли температурный режим, правильность холодной

обработки, продолжительность тепловой обработки, проходит ли сырье требуемую технологическую обработку и т.д.);

доброкачественностью пищи (на всех стадиях приготовления пищи и заканчивается снятием проб. Контроль осуществляется на основе органолептического анализа отпускаемых на реализацию блюд и на предмет соблюдения: температурного режима подачи готовых блюд, графика приема пищи воспитанников и учащихся);

работой по пропаганде здорового образа жизни и основ рационального питания.

3.3. Помогает решать организационные вопросы по приобретению холодильного и технологического оборудования для пищеблоков, приобретению нормативно-технологической документации и методических рекомендаций.

3.4. Результаты проверок оформляются справками с последующим их рассмотрением на заседании Совета по питанию один раз в четверть (при необходимости – один раз в месяц), совещаниях при директоре или педагогическом совете – один раз в полугодие.

4. Права и обязанности членов совета по питанию

4.1. Члены совета по питанию обязаны присутствовать на заседаниях совета по питанию.

4.2. Члены совета по питанию имеют право:

выносить на обсуждение конкретные обоснованные предложенияпо вопросам питания обучающихся, контролировать выполнение принятых на заседаниях совета по питанию предложений, поручений;

давать рекомендации, направленные на улучшение питания в учреждении образования;

ходатайствовать перед администрацией о поощрении или наказании сотрудников, связанных с организацией питания в учреждении образования.