

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение прогимназия № 698
Московского района Санкт-Петербурга «Пансион»
(ГБОУ прогимназия № 698 Московского района Санкт-Петербурга «Пансион»)

ПРИНЯТО

Решением Совета
Образовательного учреждения
Протокол № 2
« 17 » 12 2020

УТВЕРЖДАЮ

Директор
И.А.Герболинская

« 30 » 12 2020
Приказ № 202



ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия (далее – комиссия) ГБОУ прогимназия № 698 Московского района Санкт-Петербурга «Пансион» (далее – образовательное учреждение, ОУ) создается в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством поставляемых продуктов и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ОУ.

1.2. Настоящее положение разработано с учетом обеспечения качества и безопасности питания в соответствии с:

- ✓ Федеральным Законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- ✓ Федеральным законом "О качестве и безопасности пищевых продуктов",
- ✓ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- ✓ Постановлением Правительства Санкт-Петербурга «Об организации питания школьников и требованиях к ассортименту и качеству продукции» от 15.03.2012 г. №224,
- ✓ нормативными актами Правительства Санкт-Петербурга в части обеспечения питанием детей в образовательных учреждениях Санкт-Петербурга,
- ✓ «Сборника методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга»,
- ✓ Уставом ОУ.
- ✓ ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,
- ✓ ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»,
- ✓ Уставом ОУ.

1.3. Срок действия данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

1.4. Контроль за организацией работы бракеражной комиссии осуществляет заместитель директора по УВР, директор ОУ.

2. Состав и порядок работы Комиссии

2.1. В состав Комиссии входят: завхоз, медицинская сестра, повар.

2.2. Состав комиссии утверждается приказом директора ОУ сроком на один учебный год.

2.3. Председателя комиссии выбирают родители (законные представители) обучающихся, которые входят в ее состав.

3. Полномочия Комиссии

3.1. Комиссия осуществляет:

- ✓ Контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- ✓ Контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- ✓ Контроль за организацией работы на пищеблоке;
- ✓ Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

3.2. Комиссия проверяет:

- ✓ Складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов питания;
- ✓ Соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- ✓ Соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

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

3.4. Периодически Комиссия присутствует при закладке основных продуктов питания, проверяет выход блюд.

4. Оценка качества питания

4.1. Методика органолептической оценки пищи.

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

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

4.1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

4.1.4. 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.

4.2. Органолептическая оценка первых блюд.

4.2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

4.2.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей и других продуктов).

4.2.3. При органолептической оценке обращают внимание на 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.

4.2.4. 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. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

4.2.5. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

4.3. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

4.3.2. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют 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. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовлажнение.

4.3.3. Макароны изделия должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.3.4. При оценки овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет.

4.3.5. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет и вкус соуса.

4.3.6. 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.

4.4. Критерии оценки качества блюд:

- ✓ «отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
- ✓ «хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;
- ✓ «удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;
- ✓ «неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

5. Ответственность комиссии

5.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний Комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.2. Замечания и нарушения, установленные Комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

5.3. Администрация ОУ обязана содействовать деятельности Комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных Комиссией.

В настоящем документе прошито, пронумеровано
и скреплено печатью _____ листов
3 (три)

Директор ГБОУ прогимназия № 698
Московского района Санкт-Петербурга
«Пансион»

И.А. Герболинская

« 30 »

30

2012

г.

