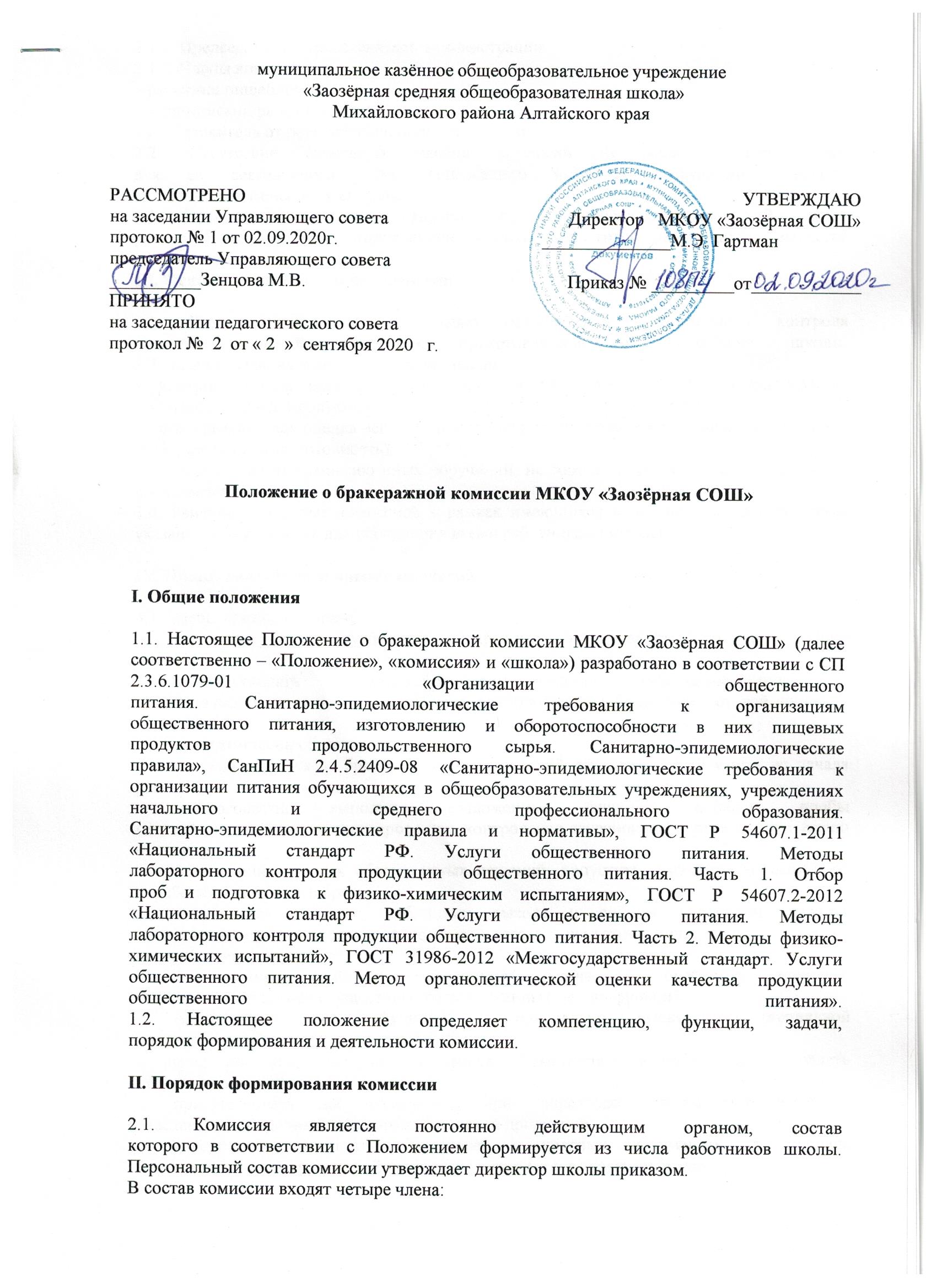
****

муниципальное казённое общеобразовательное учреждение

«Заозёрная средняя общеобразователная школа»

Михайловского района Алтайского края

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНО  на заседании Управляющего совета  протокол № 1 от 02.09.2020г.  председатель Управляющего совета  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Зенцова М.В.  ПРИНЯТО  на заседании педагогического совета  протокол № 2 от « 2 » сентября 2020 г. | УТВЕРЖДАЮ  Директор МКОУ «Заозёрная СОШ»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_М.Э. Гартман  Приказ № \_\_\_\_\_\_\_\_\_от\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

**Положение о бракеражной комиссии МКОУ «Заозёрная СОШ»**

**I. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии МКОУ «Заозёрная СОШ» (далее соответственно – «Положение», «комиссия» и «школа») разработано в соответствии с СП 2.3.6.1079-01 «Организации общественного  
питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям  
общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых  
продуктов продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические  
правила», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.  
Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», ГОСТ Р 54607.1-2011 «Национальный стандарт РФ. Услуги общественного питания. Методы  
лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор  
проб и подготовка к физико-химическим испытаниям», ГОСТ Р 54607.2-2012  
«Национальный стандарт РФ. Услуги общественного питания. Методы  
лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний», ГОСТ 31986-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».  
1.2. Настоящее положение определяет компетенцию, функции, задачи,  
порядок формирования и деятельности комиссии.

**II. Порядок формирования комиссии**

2.1. Комиссия является постоянно действующим органом, состав  
которого в соответствии с Положением формируется из числа работников школы. Персональный состав комиссии утверждает директор школы приказом.

В состав комиссии входят четыре члена:

2.1.1. Председатель – представитель администрации.

2.1.2. Члены комиссии:

– работник пищеблока;

– медицинский работник;

– представитель от родительской общественности;

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

2.3. Председатель комиссии является ее полноправным членом. В случае  
равенства голосов при голосовании в комиссии голос председателя является  
решающим.  
**III. Основные цели и задачи комиссии**

3.1. Комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля  
качества пищевой продукции, приготовленной на пищеблоке школы.  
3.2. Задачи создания и деятельности комиссии:

– контроль массы всех пищевых продуктов (штучных изделий, полуфабрикатов, порционных блюд, продукции к блюдам);

– органолептическая оценка всей готовой пищевой продукции (состав, вкус, температура, запах, внешний вид, готовность).

3.3. Возложение на комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

3.4. Решения, принятые комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками школы.

**IV. Права, обязанности членов комиссии**

4.1. Члены комиссии вправе:

– выносить на обсуждение конкретные предложения по организации  
питания;  
– ходатайствовать о поощрении или наказании работников пищеблока;  
– находиться в помещениях пищеблока для проведения бракеража готовой пищевой продукции.

4.2 Члены комиссии обязаны:

– 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 школы о проблемах здоровья,  
которые препятствуют осуществлению возложенных на них функций;

– осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной  
одежде: халате, шапочке, перчатках и обуви;

– перед тем как приступить к своим обязанностям, вымыть руки и надеть  
стерильную одежду;

– присутствовать на совещании при директоре школы по вопросам  
расследования причин брака готовой пищевой продукции;

– фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в журнале  
бракеража готовой кулинарной продукции и акте (при выявлении брака).

**V. Деятельность комиссии**

5.1. Деятельность комиссии регламентируется настоящим Положением,  
действующими санитарными правилами, ГОСТами.

5.2. Для оценки контроля массы и органолептической оценки члены  
комиссии используют порядки, указанные в Приложениях №1 и 2 к настоящему Положению.

5.3. Работники пищеблока обязаны содействовать деятельности комиссии: представлять затребованные документы, давать пояснения, предъявлять пищевые продукты, технологические емкости, посуду.

**VI. Заключительные положения**

6.1. Члены комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Члены комиссии несут персональную ответственность за выполнение возложенных на них функций и за вынесенные в ходе деятельности решения.

**Приложение №1  
к Положению о бракеражной комиссии**

**Порядок  
оценки контроля массы готовых пищевых продуктов**

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:  – 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 |
| Бутерброды, гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи | 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 свежевыжатые | 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. |

**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** |
| Свыше 5 до 50 включительно | 10 | – |
| Свыше 50 – 100 включительно. | – | 5 |
| Свыше 100 – 200 включительно. | 5 | – |
| Свыше 200 – 300 включительно. | – | 10 |
| Свыше 300 – 500 включительно. | 3 | – |
| Свыше 500 – 1000 включительно. | – | 15 |

**Приложение №2  
к Положению о бракеражной комиссии**

**Порядок  
органолептической оценки готовых блюд**

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.

Для дачи органолептической оценки используют методику, указанную в  
Таблице 1. 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).  
Оценку продукции дает каждый член комиссии с помощью  
характеристик, которые установлены в Таблице 2. 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.

**Таблица 1. 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 мясногоизделия: 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 |

**Таблица 2. Методика дачи оценки продукции**

|  |  |
| --- | --- |
| **Характеристики продукции** | **Балл и оценка** |
| Не имеет недостатков. Органолептические показатели соответствуют требованиям нормативных и технических документов | 5 баллов (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. | 4 балла (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. | 3балла (удовлетворительно) |
| Имеет значительные дефекты: присутствуют посторонние привкусы или запахи; пересолено; недоварено; подгорело; утратило форму и т. д | 2балла (неудовлетворительно) |