

ПРИНЯТО

на заседании педагогического Совета
МОУ-гимназии им. К.Д. Ушинского
Протокол № 4
от « 19 » 01 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Приказом МОУ-гимназии им. К.Д. Ушинского
№ 21/О от « 19 » 01 2024 г.
Директор МОУ- гимназии им. К.Д. Ушинского
_____ Т.В. Милостивенко

Положение о бракеражной комиссии

I. Общее положение

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии МОУ- гимназии им. К.Д. Ушинского (далее - Положение) разработано в целях усиления контроля за качеством питания в гимназии, качеством доставляемых продуктов, соблюдении санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи обучающимся. Положение определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельность указанной комиссии.

1.2. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с:

- Федеральным Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. (глава 4. Статьи 34, 37, 41);
- Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 03.07.2016) "О санитарноэпидемиологическом благополучии населения" (с изм. и доп., вступ. в силу с 04.07.2016);
- Федеральным законом от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) "О качестве и безопасности пищевых продуктов";
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20" «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения »;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении СанПиН 2.4.2.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- Приказом Минздравсоцразвития России № 213н от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников общеобразовательных учреждений»;

ГОСТами, иными нормативными правовыми актами, нормативными и техническими документами.

1.3. Комиссия осуществляет контроль качества готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.4. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

1.5.Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

1.6.Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

1.7. Качество готовых блюд оценивается органолептическим методом (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция). В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак). Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету, запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре.

Оценка «хорошо» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.).

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

Оценка «неудовлетворительно» (брак) дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки несоответствия рецептуре блюда.

1.8.Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии или медицинским работником.

1.9.Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

II. Функции Комиссии гимназии:

2.1. Повседневная оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд).

2.2. Проверка санитарно-гигиенического состояния пищеблока, складских помещений для хранения продуктов питания, а также условий и сроков, их 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.

III. Управление и структура

3.1. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом директора гимназии.

3.2. По мере необходимости в состав Комиссии приказом директора гимназии могут включаться иные специалисты и эксперты, в том числе и не являющиеся работниками гимназии.

3.3. Председатель Комиссии является ее полноправным членом. При этом в случае равенства голосов при голосовании в Комиссии голос Председателя является решающим.

3.4. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (Приложение № 1).

IV. Документация бракеражной комиссии

4.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

4.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

4.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью.

4.4. Хранится бракеражный журнал у заведующего пищеблоком.

V. Деятельность комиссии

5.1. Члены Комиссии в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

5.2. Комиссия осуществляет контроль за соответствием технических требований, предъявляемых к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок, наличие документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

5.3. Выдача (отпуск) обучающимся готовой пищи из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. разрешается только после снятия проб.

5.4. По результатам проверки каждый член Комиссии может приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением Комиссия принимает большинством голосов.

5.5. Решение Комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.

5.6. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее двух ее членов.

VI. Права и обязанности комиссии

6.1. Комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции.

6.2. Все работники гимназии обязаны оказывать Комиссии или отдельным ее членам содействие в реализации их функций.

6.3. По устному или письменному запросу Комиссии или отдельных ее членов работники

пищеблока обязаны представлять затребованные документы, давать пояснения, письменные объяснения, предъявлять продукты, технологические емкости, посуду, обеспечивать доступ в указанные Комиссией помещения и места.

6.4. На заседания Комиссии по вопросам расследования причин брака обязательно приглашаются лица, имеющие отношение к технологическим процессам или связанные с их нарушением.

6.5. Неявка лиц, приглашенных на заседание Комиссии, не является основанием для переноса заседания или отказа в рассмотрении вопроса, если Комиссией не будет принято иное решение.

6.6. Члены Комиссии обязаны осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде (халате, комбинезоне, головном уборе, обуви и т.п.).

6.7. За нарушение настоящего Положения работники Организации и члены Комиссии несут персональную ответственность.

Согласовано на заседании

Управляющего Совета МОУ- гимназии им. К.Д. Ушинского

Протокол № _____ от _____

Председатель УС _____

Методика проведения органолептического анализа

Органолептический анализ – это анализы исследуемой продукции, которые проводятся при помощи всех органов чувств (слух, вкус, зрение, осязание, обоняние).

Органолептический метод достаточно прост. Его всегда используют первым потому что он очень часто исключает необходимость дальнейшего проведения исследований, которые требуют немалых затрат и времени. Кроме простоты и доступности данный анализ незаменим при оценке качества готовой продукции.

В компании гимназии органолептический анализ проводится с целью постоянного качественного контроля в процессе производства. При этом контролю подвергается сырье, упаковочный материал, полуфабрикат и готовая продукция. Проведением органолептических анализов занимаются сотрудники гимназии назначенные директором.

Виды органолептического анализа.

1. Визуальный осмотр

Приступая к органолептическому анализу сырья/полупродукта, готовой продукции первое впечатление о нем создается на основе внешнего осмотра, другими словами, зрительного ощущения. Данный анализ еще называют визуальным, то есть производимым невооруженным глазом. Визуально определяют форму, цвет и тп.

2. Определение вкуса

Вкусовое ощущение также играет первостепенную роль в органолептической оценке. Часто случается, что продукция полностью соответствует всем физико-химическим параметрам нормативной документации, но может быть забракована только из-за одного неудовлетворительного вкуса.

Существует основных четыре вида вкуса:

- кислый;
- соленый;
- сладкий;
- горький.

Вкус ощущается только тогда, когда исследуемое вещество растворено в слюне или воде.

Каждое вкусовое вещество создает соответствующее ощущение в определенной минимальной концентрации, которая называется пороговой, порогом ощущения.

3. Обонятельные ощущения и запах

Огромное влияние на качество продукции оказывает ее аромат. Как и вкус, запах также зависит от различных химических соединений, в основном, летучих. Они соприкасаются с нервным эпителием, который выстилает верхнюю часть носовой полости.

На сегодняшний день существует семь различных видов запахов:

- цветочный;
- камфорный;
- мускусный;
- эфирный;

- мятный;
- острый;
- гнилостный.

Остальные запахи формируются при сочетании этих семи видов.

4. Осязательные ощущения

Осязательные ощущения используются для определения консистенции и температуры продукта, а также степени измельчения и других физических качеств. Осязательные анализаторы располагаются на кончике языка и деснах, кончиках пальцев.

В твердых продуктах различают рыхлую, твердую, мягкую, зернистую, порошкообразную, упругую, колющую, эластичную и пластичную консистенции. В жидкостях – сиропобразную, вязкую, жидкую (текучую). Также существуют промежуточные состояния, когда исследуемый продукт имеет кремообразную, пастообразную или сметанообразную консистенцию.