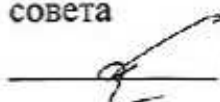


**Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением
отдельных предметов №55 имени Александра Невского»**

ПРИНЯТА

Педагогическим советом МБОУ
«СОШ № 55 им. А. Невского»
Протокол №8 от 9 июня 2021 г.
Председатель педагогического
совета

 О. А. Постоева

УТВЕРЖДЕНА

приказом МБОУ
«СОШ № 55 им. А. Невского»
от 9 июня 2021 г. №128
Директор МБОУ «СОШ № 55

им. А. Невского»
 И. В. Мордвинова

Положение

**о бракераже пищи, о бракеражной комиссии
МБОУ «Средняя общеобразовательная школа
с углубленным изучением отдельных предметов №55
имени Александра Невского»
2021-2022 учебный год**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящий локальный акт о бракераже и о бракеражной комиссии МБОУ «Средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением отдельных предметов №55 имени Александра Невского» города Курска разработан в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 272-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Письмом департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12.04.2012 №06-731 «О формировании культуры здорового питания обучающихся»;
- Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. МР 2.4.0179-20 (утр. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А. Ю. Поповой) от 18.05.2020 г.;
- Уставом МБОУ «Средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением отдельных предметов №55 им. Александра Невского» г. Курска.

1.2. В целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно - гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением отдельных предметов №55 имени Александра Невского» создается и действует бракеражная комиссия (далее образовательная организация).

1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией образовательной организации, Советом родителей.

1.4. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке МБОУ «СОШ №55 им.А.Невского», подлежат обязательному бракеражу по мере

их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии (приложение 3).

1.5. Образовательная организация имеет Бракеражные журналы (приложение 2):

- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья.

1.6. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения (приложение 2).

1.7. «Журнал бракеража готовой продукции» хранится у медицинской сестры. «Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья» хранится на складе и заполняется кладовщиком по мере поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов.

2. ПОРЯДОК

СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЁ СОСТАВ

2.1. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит бракеражная комиссия МБОУ «СОШ №55 им.А.Невского».

2.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора МБОУ «СОШ №55 им.А.Невского» на начало учебного года.

2.3. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят:

- заместитель директора (председатель комиссии);
- медсестра;
- заведующий школьной столовой.

3. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ

3.1. Бракеражная комиссия образовательной организации:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.; в соответствии с методикой проведения, с занесением результатов органолептической оценки в «Журнал бракеража готовой продукции» и заверяет оценку личными подписями членов комиссии;
- имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению причин замечаний;
- при проведении бракеража комиссия руководствуется требованиями к технологии и качеству приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с «Технологическими картами»;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4.ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

4.1.Оценка качества блюд и кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и

консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям — «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак) (приложение 1).

4.2. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. Выдача готовой пищи производится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

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

5. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

5.2. Администрация МБОУ «СОШ №55 им.А.Невского» при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

5.3. Администрация МБОУ «СОШ №55 им.А.Невского» обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

Методика органолептической оценки пищи:

- 2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.
- 2.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. 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.
- 2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.
- 2.4. 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.

Органолептическая оценка первых блюд:

- 3.1. 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.
- 3.2. 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).

3.3. 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.

3.4. 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.

3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, 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.

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

Органолептическая оценка вторых блюд:

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

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

4.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствии рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

4.7. 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. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

Приложение 2

Журнал бракеража поступивших пищевых продуктов и
продовольственного сырья

1	Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	2	Наименование пищевых продуктов	3	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах,	4	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	5	Результаты органолептической оценки поступающего продовольственного сырья и	6	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	7	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	8	Подпись ответственного лица		Примечание <*>
---	---	---	--------------------------------	---	--	---	---	---	---	---	---	---	--	---	-----------------------------	--	----------------

<*> - указываются факты списания, возврата продуктов и т.д.

Журнал бракеража готовой продукции

1	Дата и час изготовления блюда	2	Время снятия бракеража	3	Наименование блюда, кулинарного изделия	4	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	5	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	6	Подпись ответственного лица	7	Примечание <*>
---	-------------------------------	---	------------------------	---	---	---	---	---	--	---	-----------------------------	---	----------------

<*> - указываются факты запрещения к реализации готовой продукции

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ ОБЪЕМА БЛЮД

1. Объем первых блюд устанавливается на основании емкости кастрюли или котла и числа заказанных порций.
2. Масса вторых блюд (каши, пудинги порций в общей посуде с вычетом массы тары и учетом числа порций).
3. Из порционных блюд (котлеты, биточки, мясо птицы и т.д.) взвешиваются 10 порций вместе и выборочно 2-3 порции, устанавливается средняя масса одной порции.
4. Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать +3%, но масса 10 порций должна соответствовать норме.

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 привели к изменению вкуса и качества, которые исправить нельзя.

«Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

ИНСТРУКТАЖ

для ответственного за бракераж поступающих продуктов питания

1. Общие положения

1.1. Лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания, назначается приказом директора МБОУ «СОШ №55 им. А. Невского» на начало календарного года.

1.2. Заведующему производством необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами в МБОУ «СОШ №55 им. А. Невского». А именно проверить, как доставляются продукты в образовательную организацию: имеется ли специальная тара, как она маркируется и обрабатывается (в том случае, если она используется повторно), как складироваться продукты в машине (например, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки).

1.3. Заведующий производством обязан контролировать сопроводительную документацию, поступающую на склад с продуктами, и убедиться в наличии всех документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов, помнить, что удовлетворение качества и ветеринарное заключение должно быть на каждую партию продуктов, а сертификат соответствия дается на каждый вид продукции, например, молочную продукцию, кондитерские изделия и т.д., и действует в течение года. Следует проверять качество поступающей продукции по Журналу бракеража скоропортящихся продуктов, который ведется по категориям продукции (мясо, сливочное масло, молоко, сметана и т.д.) В нем должны быть ежедневные отметки заведующего производством, ответственного за качество получаемых продуктов, об условиях хранения, сроках реализации в соответствии с СанПин. Бракераж предполагает контроль целостности упаковки органолептическую оценку поступивших продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продукта).

1.4.В целях предупреждения возможности пищевых отравлений следует обращать особое внимание на изолированное хранение таких продуктов, как мясо, рыба, молоко и молочные продукты. Необходимо проверять соблюдение условий хранения продуктов – недопустимо, когда сырое мясо или рыба хранятся рядом с молочными продуктами или продуктами, которые идут в питание детей без тепловой обработки. Все продукты должны храниться в контейнерах, имеющих соответствующую маркировку. Грубым нарушением является, например, хранение продуктов, подлежащих тепловой обработке, в емкостях для продуктов, не подлежащих тепловой обработке, или использование промаркированного инвентаря не по назначению.

1.5.В холодильниках необходимы термометры для контроля за температурным режимом, температуру должен фиксировать ответственный в специальном журнале ежедневно.

2. Функции.

На лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания возлагаются следующие функции:

- своевременного заказа, получения, сохранности и хранения продуктов питания;
- правильной выдачи (по весу, согласно меню-раскладке) продуктов питания, соблюдение сроков реализации;
- необходимым набором продуктов на 12 дней.

3. Должностные обязанности.

Для выполнения возложенных на него функций лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания обязан:

3.1.Следить за наличием и исправностью оборудования и инвентаря, противопожарных средств, состоянием помещений кладовой и обеспечивать их своевременный ремонт.

3.2.Организовывать проведение погрузочно-разгрузочных работ в кладовой с соблюдением норм, правил и инструкций по охране труда.

3.3. Проверять соответствие принимаемых продуктов сопроводительным документам и требованиям к качеству продуктов (наличие сертификата, соблюдение перечня продуктов разрешённых в МБОУ «СОШ №55 им. А. Невского»).

3.4. Обеспечивать сбор, хранение и своевременный возврат тары на базу.

3.5. Получать продукты от поставщиков согласно накладной, осуществлять взвешивание и сырой бракераж продуктов.

3.6. Обеспечивает сохранность продуктов питания, соблюдая товарное соседство.

3.7. Соблюдает режим хранения продуктов; имеет 12-дневный запас продуктов.

3.8. Ведёт ежедневный учёт движения продуктов по наименованиям, количеству и цене в карточках складского учёта.

3.9. Осуществляет обсчёт меню-требований в количественном и суммарном выражении.

3.10. Участвовать в составлении меню-раскладки на каждый день и требований-заявок на продукты питания.

3.11. Составляет дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.

3.12. Следить за своевременной реализацией продуктов питания.

3.13. Следить за правильным хранением быстропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения.

3.14. Сдаёт отчёт в бухгалтерию не позднее 25-го числа каждого месяца, следующего за отчётным.

3.15. Составляет дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.

3.16. Обеспечивает своевременное составление заявок на продукты питания.

3.17. Принимает участие в проведении инвентаризаций.

3.18. Следит за санитарным состоянием кладовой.

3.19. Соблюдает требования пожарной безопасности в складских помещениях.

4. Ответственность.

4.1. Лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания несет ответственность:

- за сохранность продуктов;
- за своевременное обеспечение детей свежими, доброкачественными продуктами;
- за соблюдение санитарно-гигиенического режима в кладовых;
- за соблюдением норм выдачи продуктов;
- за получение качественных продуктов и наличие сопроводительных документов к ним;
- за своевременный заказ продуктов;
- за своевременное списание недоброкачественных продуктов;
- за выполнение настоящей инструкции.

4.2. За причинение материального ущерба в пределах, определенных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством РФ.

4.3. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка МБОУ «СОШ №55 им. А. Невского», иных локальных нормативных актов, законных распоряжений руководителя МБОУ «СОШ №55 им. А. Невского», должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией кладовщик несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством.

4.4. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации хранения и реализации продуктов в МБОУ «СОШ №55 им. А. Невского» заведующий производством привлекается в административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством РФ.

4.5. За виновное причинение образовательному учреждению или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей кладовщик несет материальную

ответственность (за продукты и все имущество кладовой) в порядке и пределах, установленных трудовым или гражданским законодательством РФ.