

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 9»

|  |  |
| --- | --- |
|  | УТВЕРЖДАЮ: |
|  | Директор МБОУ " СШ №9" |
|  |  |  Н.М. Чередилина |
|  | Приказ № от 02.09.2024г |
|   |  |  |

 **ПРИНЯТО:**

на Педагогическом совете

МБОУ СШ № 9

Протокол №1 от29.08.2024г

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**О бракеражной комиссии по оценке качества питания в** *МБОУ СШ № 9*

 **1. Общие положения**

  1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии *МБОУ СШ №9 (*далее соответственно – «Положение», «комиссия» и «*организация*»)

разработано в соответствии с Федеральным законом №273- ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации с изменениями от 2 июля 2021 года, санитарно- эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3./2.4.3590-20«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидеомилогические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, а также Уставом общеобразовательной организации и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

 1.2. Настоящее положение определяет, цели, задачи, порядок формирования и деятельности комиссии.

**2. Порядок формирования комиссии**

  2.1. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из числа *работников организации*. Персональный состав комиссии утверждает *директор организации* приказом. В состав комиссии могут входить:
  2.1.1. Председатель – представитель администрации.

  2.1.2. Члены комиссии:

  – работник пищеблока;

  – медицинский работник;

  – *работник хозяйственной части*;

  – представитель родительской общественности общеобразовательной организации

 - *член профсоюзного объединения школы*

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. При необходимости в состав комиссии приказом *директора* могут включаться работники *организации*, чьи должности не указаны в пункте 2.1 настоящего Положения, а также специалисты и эксперты, не являющиеся работниками *организации*.

 2.4. Председатель комиссии является ее полноправным членом. В случае равенства голосов при голосовании в комиссии голос председателя является решающим.

**3. Основные цели и задачи комиссии**

  3.1. Комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества пищевой продукции, приготовленной на пищеблоке *организации*.

  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 *организации* либо, если в таких решениях прямо указаны работники *организации*, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

**4. 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, правильность его оформления, его соответствие готовой пище (документ должен быть обязательно подписан директором и заведующим производством предприятия; обязательно указание даты и количества питающихся; напротив названия блюда нужно указать выход продуктов

 – своевременно сообщить руководству *организации* о проблемах здоровья, которые препятствуют осуществлению возложенных на них функций;

   – фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в [журнале бракеража готовой кулинарной продукции и акте (при выявлении брака).](https://vip.1obraz.ru/%22%20%5Cl%20%22/document/118/29765/)

**5. 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](https://vip.1obraz.ru/#/document/118/67103/d/) и [2](https://vip.1obraz.ru/#/document/118/67103/d1/) к настоящему Положению.

  5.3. Работники *организации* обязаны содействовать деятельности комиссии:

-представлять затребованные документы, давать пояснения, предъявлять пищевые продукты,

-технологические емкости, посуду.

**6. 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.

 6.3. Директор организации вправе учитывать работу членов комиссии при премировании.

**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 3

. 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 4.
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 таблице 4.В заключении комиссия принимает решение : Соответствует или не соответствует.

Приложение №1.

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**Таблица 1. Количество продукции, отбираемое для контрольного взвешивания**

|  |  |
| --- | --- |
| **Что взвешивают** | **В каком****количест****ве** |
| 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** |
| Св. 5 до 50 включ. | 10 | – |
| Св. 50 – 100 включ. | – | 5 |
| Св. 100 – 200 включ. | 5 | – |
| Св. 200 – 300 включ. | – | 10 |
| Св. 300 – 500 включ. | 3 | – |
| Св. 500 – 1000 включ. | – | 15 |

Приложение №2.

**Таблица 3. 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 мясного изделия: 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 |
|  |  |

**Таблица4. 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. | 3 балла (удовлетворительно) |
| Имеет значительные дефекты: присутствуют посторонние привкусы или запахи; пересолено; недоварено; подгорело; утратило форму и т. д. | 2 балла (неудовлетворительно) |
| Итоговая рекомендация :  | соответствует/не соответствует |