

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Светловская средняя общеобразовательная школа имени Анчина Н.Н.»
Управление образования Администрации Чесменского муниципального района
4572300 с. Светлое, ул. Пушкина, 25 тел. (8-351-69) 5-91-48

СОГЛАСОВАНО

Педагогический совет

Протокол от «25» август 2020г. № 8

УТВЕРЖДАЮ

Директор  Л.А.Коломышева

Приказ от «28» август 2020г.
№ 68



**Положение о бракеражной комиссии
МБОУ «Светловская СОШ имени Анчина Н.Н.»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии МБОУ «Светловская СОШ» (далее соответственно – «Положение», «Комиссия» и «Организация») 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 и 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».

1.2. Настоящее положение определяет компетенцию, функции, 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 входят четыре члена:

2.1.1. Председатель – представитель администрации.

2.1.2. Члены комиссии:

– работник пищеблока;

– ответственный за питание;

– председатель профсоюзного комитета

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.

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:

3.2.1 Контроль массы всех пищевых продуктов (штучных изделий, полуфабрикатов,

порционных блюд, продукции к блюдам);

3.2.2. Органолептическая оценка всей готовой пищевой продукции (состав, вкус, температура, запах, внешний вид, готовность);

3.2.3. Предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;

3.2.4. Контроль соблюдения технологии приготовления пищи;

3.2.5. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;

3.2.6. Контроль организации сбалансированного питания.

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:

4.1.1. Выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания;

4.1.2. Ходатайствовать о поощрении или наказании работников пищеблока;

4.1.3. Находиться в помещениях пищеблока для проведения бракеража готовой пищевой продукции.

4.2 Члены Комиссии обязаны:

4.2.1. Ежедневно являться на бракераж готовой пищевой продукции за 20 минут до начала раздачи, предварительно ознакомившись с меню требованием.

4.2.2. Добросовестно выполнять возложенные функции: отбирать пробы готовой пищевой продукции; проводить контрольное взвешивание и органолептическую оценку;

4.2.3. Выносить одно из трех обоснованных решений: допустить к раздаче, направить на доработку, отправить в брак;

4.2.4. Ознакомиться с меню, таблицами выхода и состава продукции, изучить технологические и калькуляционные карты приготовления пищи, качество которой оценивается;

4.2.5. Своевременно сообщить руководству Организации о проблемах здоровья, которые препятствуют осуществлению возложенных на них функций;

4.2.6. Присутствовать на заседании при директоре Организации по вопросам расследования причин брака готовой пищевой продукции;

4.2.7. Фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в [Журнале бракеража готовой кулинарной продукции](#) и акте (при выявлении брака). Журнал должен быть пронумерован, пронумерован и скреплен печатью и храниться у ответственного за питание

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 и 2 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.

к Положению о бракеражной комиссии МБОУ «Светловская СОШ»

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 с гарнирами и соусами; – из картофеля, овощей, 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	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 свежавыжатые	3 порции
пряники, коврижки, булочные изделия, в том числе мучные кулинарные,	10 шт.

конфеты	
---------	--

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
к Положению о бракеражной комиссии МБОУ «Светловская СОШ»

Порядок органолептической оценки готовых блюд

Для 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	<i>Блюда и изделия с плотной структурой после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции</i>
Полуфабрикаты, изделия и блюда из тушеных и запеченных	Отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом

овощей	
--------	--