

Краевое государственное автономное общеобразовательное
учреждение «Краевая школа-интернат по работе
с одаренными детьми «Школа космонавтики»
(КГАОУ «Школа космонавтики»)

ПРИКАЗ

03 октября 2024

№ 02-07/103

г. Железногорск

**Об утверждении положения о бракеражной комиссии
в КГАОУ «Школа космонавтики»**

В целях осуществления контроля за организацией питания обучающихся, качеством поставляемых продуктов и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в КГАОУ «Школа космонавтики»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить в новой редакции и ввести в действие положение о бракеражной комиссии в КГАОУ «Школа космонавтики» согласно приложению.
2. Признать утратившим силу положение о бракеражной комиссии в КГАОУ «Школа космонавтики» от 11.09.2020 №02-07/72.
3. Разместить положение о бракеражной комиссии в КГАОУ «Школа космонавтики» на официальном сайте учреждения в течение 10 дней со дня издания настоящего приказа.
4. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор

С.В. Сытникова

Приложение

УТВЕРЖДЕНО

приказом

КГАОУ «Школа космонавтики»

от 03.10.2024 № 02-07/103

Положение
о бракеражной комиссии
в КГАОУ «Школа космонавтики»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение (далее – **положение**) о бракеражной комиссии краевого государственного автономного общеобразовательного учреждения «Краевая школа-интернат по работе с одарёнными детьми «Школа космонавтики» (далее – **учреждение**) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ст. 37. Организация питания обучающихся); постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»; постановление Главного государственного санитарного врача России от 27 октября 2020 года №32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 №213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»; Межгосударственным стандартом ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (утв. приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27.06.2013 г. №196-ст); методическими рекомендациями 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся образовательных организаций (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18.05.2020 г.).

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации и Красноярского края, СанПиНами, технологическими картами, ГОСТами, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными нормативными актами учреждения, данным положением. Бракеражная комиссия является контролирующим

органом, который осуществляет контроль за качеством готовых блюд, продуктов и вносит предложения по улучшению питания обучающихся.

1.3. Основные задачи комиссии:

- предотвращение пищевых отравлений;
- контроль за качеством поставляемых продуктов питания;
- контроль за качеством готовых блюд, кулинарной продукции, используемых в горячем питании обучающихся

2. Порядок создания бракеражной комиссии, её состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора учреждения в начале учебного года или после смены организации, осуществляющей оказание услуг по обеспечению питанием обучающихся учреждения, в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении. Состав комиссии, её председатель, сроки её полномочий, график работы утверждаются приказом директора учреждения.

2.2. В число членов комиссии должны быть включены медицинские работники учреждения.

2.3. По согласованию в состав комиссии могут быть включены представители Общешкольного родительского комитета.

2.4. По согласованию с организацией – поставщиком услуг горячего питания в комиссию может быть включён сотрудник данной организации, заведующий производством.

2.5. Члены комиссии, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа согласно приложению к данному положению.

3. Полномочия бракеражной комиссии

3.1. Комиссия должна способствовать обеспечению качественного питания обучающихся учреждения. Комиссия правомочна осуществлять контроль работы пищеблока, в том числе:

- соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- пригодность складских и других помещений для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- соответствие блюд, кулинарной продукции и других продуктов, непосредственно используемых при организации питания обучающихся учреждения, согласованному 14-дневному меню;

- организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;
- контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- присутствие при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
- соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверка доброкачественности готовой продукции, органолептическая оценка готовой продукции, т.е. определять её цвет, запах, вкус, консистенцию, жёсткость, сочность и т.д. в соответствии с методикой органолептической оценки блюд;
- наличие контрольного блюда и суточной пробы;
- фактический выход одной порции каждого блюда, соответствие выхода норме, заявленной в меню;
- проверка правильности веса штучных готовых кулинарных изделий, полуфабрикатов, фруктов. В таком случае одновременно взвешиваются 5-10 изделий, продуктов каждого вида;
- проверка соответствия объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству обучающихся;
- вносить предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

3.2. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в учебную четверть отчитывается администрации учреждения о работе по осуществлению контроля работы пищеблока.

3.3. Члены комиссии несут ответственность за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале.

4. Содержание и формы работы бракеражной комиссии при организации допуска готовой пищи к накрытию в обеденный зал

4.1. Бракеражная комиссия, осуществляя допуск готовых блюд, кулинарной продукции, иных продуктов в обеденный зал, работает в утверждённом составе по графику бракеража. Решение принимается коллегиально всеми членами комиссии, присутствующими в ходе бракеража. В выходные дни и в вечернее время, а также в случае отсутствия кого-либо из членов Комиссии по уважительной причине, бракераж готовой продукции проводится медицинскими работниками учреждения.

4.2. Бракераж пищи проводится органолептическим методом до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража необходимо руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые

блюда и кулинарные изделия, а также технологическими картами приготовления блюд.

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

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

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

4.6. В бракеражном журнале указывается дата изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки, разрешение к реализации блюда.

4.7. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится в пищеблоке учреждения, у заведующей производством, в доступном для комиссии месте.

4.8. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний. При выявлении серьёзных нарушений, которые ведут к недопуску пищи, кулинарных изделий, и также иных продуктов в обеденный зал, бракеражная комиссия обязана уведомить администрацию учреждения, запретить выдачу блюд обучающимся, направить их на доработку или переработку.

4.9. Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в бракераже, с точностью до первого знака после запятой. Записывается в журнал цифрой с расшифровкой в скобках.

4.10. В случае расхождения мнений о результатах оценки качества анализируемого блюда, выставления диаметрально противоположных, отличающихся на 2 пункта, оценок (например, «2» и «4», «3» и «5») - итоговая оценка качества блюда дается большинством голосов от числа присутствующих при этом членов комиссии.

4.11. Оценки «доброкачественно» или «недоброкачественно» применяются к готовым изделиям (промышленного происхождения, не приготовленных на пищеблоке) и фруктам.

4.12. Оценка «Пища к раздаче допущена» даётся в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» даётся в том случае, если в ходе бракеража блюду, продукту или изделию была дана оценка «неудовлетворительно» или «недоброкачественно». Такое блюдо снимается с реализации; организации, обеспечивающей услуги горячего питания, выставляется претензия за ненадлежащее исполнение договора об услугах горячего питания.

4.13. Выдача готовой продукции 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.

4.14. Неудовлетворительная оценка качества блюда, данная бракеражной комиссией, доводится до сведения администрации учреждения.

Приложение

УТВЕРЖДЕНО

приказом

КГАОУ «Школа космонавтики»

от 03.10.2024 № 02-07/103**Методика органолептической оценки готовых блюд**

Общие положения

1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

2. 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. в ходе анализа также устанавливают типичность запаха для блюда (изделия, полуфабриката) данного вида.

3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

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.

5. При органолептической оценке большого ассортимента образцов продукции необходимо учитывать, что в первую очередь пробуют блюда (изделия), обладающие слабовыраженными органолептическими характеристиками (например, крупяные супы), далее оценивают продукцию с более интенсивными свойствами, а сладкие блюда оценивают последними.

6. Оценка каждого образца осуществляется с сохранением порядка представления без возврата к ранее опробованным образцам.

Органолептическая оценка холодных блюд, салатов, закусок

1. При оценке холодных блюд, полуфабрикатов, салатов и закусок особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов; их текстуру (консистенцию).

2. На поверхности салатов, молочных супов и каш должен быть блеск масла.

3. Запеканки должны держать форму.
4. В салатах из свежих овощей не должно быть отслоенной жидкости, овощи не должны быть мягкой текстуры.

Органолептическая оценка первых блюд

1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

2. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Затем разбирают плотную часть и сравнивают её состав с технологической картой (пример, наличие лука, петрушки и т.д.). Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Наконец, пробуют блюдо в целом.

3. 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).

4. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

5. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки с тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по своей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

6. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус.

7. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и пр.

Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

3. При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры технологической карты; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); текстуру (консистенцию); запах и вкус изделий.

4. 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.

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

6. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид и 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 несоответствие рецептуре – блюдо снимается с реализации.

7. При оценке качества блюд из тушёных и запечённых овощей отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом.

8. 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 имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, её усвоение.

9. 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 жаренная – приятно слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

Органолептическая оценка третьих блюд

1. Кисели имеют однородную консистенцию, по густоте напоминают сметану или сливки. Поверхность их должна быть без плёнки. Вкус киселей сладкий; привкус, запах, цвет соответствуют тем фруктам и ягодам, из которых они приготовлены. В киселях средней густоты и жидких не допускается тягучесть, присутствие крахмальных комков.

2. Компоты состоят из сиропа и фруктов. Сироп прозрачный, от желтоватого до светло-коричневого цвета. Фрукты (целые или нарезанные) не переварены, сохранили свою форму. Вкус компотов сладкий с кисловатым привкусом, с запахом фруктов и ягод, из которых они приготовлены. При подаче фруктов должны занимать $\frac{1}{4}$ объёма посуды.

3. Чай не должен содержать чаинки. Аромат и вкус напитка характерный для сорта чая, прозрачный, цвет коричневый, сладкий.

4. На поверхности киселей, чая, компота не должно быть плёнки.

Органолептические показатели мучных изделий

1. Готовые изделия из любого теста должны быть правильной формы, с ровной верхней коркой, плотно прилегающей к мякишу. Трещины на поверхности недопустимы. Цвет изделий – от золотисто-жёлтого до светло-коричневого. Мякиш изделий должен быть хорошо пропечённым, эластичным, равномерно пористым, без пустот. Вкус и запах должны соответствовать виду изделия и его составу, не допускается привкус горечи, излишняя кислотность, солёность.

Оценки качества блюд и критерии их выставления

1. «5» - соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) без недостатков.

2. «4» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и их можно исправить, а внешний вид блюда соответствует требованиям. К таим недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, слегка неравномерную форму нарезки, недостаточно солёный вкус блюда (изделия).

3. «3» - соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жёсткая текстура (консистенция) мяса, слипшиеся гарниры из макаронных изделий; жидкие (вне соответствия технологии) супы; слипшиеся или переваренные гарниры из круп и каши; мягкая текстура овощей в салатах из овощей и т.д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо

от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

4. «2» - значительное ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида блюда, изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить, что повлекло за собой значительное ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. К значительным дефектам относятся: наличие посторонних привкусов и запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т.д. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

5. Оценки «доброкачественно» или «недоброкачественно» применяются к готовым изделиям (промышленного изготовления, не приготовленных на пищеблоке) и фруктам.

При затруднении в выставлении оценки членами комиссии, необходимо пользоваться Межгосударственным стандартом ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

Инструкция по измерению объёма блюд

1. Объём первых блюд устанавливается на основании ёмкости кастрюли или котла и числа заказанных порций

2. Масса вторых блюд (каши, пудинги и т.д.) определяется путём взвешивания 10 порций вместе и выборочно 2-3 порции, устанавливается средняя масса одной порции.

3. Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать 2%, но масса 10 порций должна соответствовать норме.