

Приложение
к приказу МБОУ лицея № 23
г. Ставрополя
от 25.02.2019 г. № 56 - ОД

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ лицея № 23
г. Ставрополя

С.В.Соколов



ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения лицея № 23 города Ставрополя

I. Общее положение

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения лицея № 23 города Ставрополя (далее – Положение) разработано в целях усиления контроля за качеством питания обучающихся в лицее.

1.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора лицея. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: представитель (представители) администрации лицея, медицинский работник и работник пищеблока (организатора питания).

При временном отсутствии одного или нескольких членов основного состава бракеражной комиссии для осуществления функций бракеражной комиссии привлекаются члены резервного состава.

1.3. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется:

Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Законом Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»;

приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях»;

приказом Министерства торговли СССР от 26.12.1985 № 315 «О методических указаниях по организации рационального питания учащихся в общеобразовательных школах»;

требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08;

требованиями СанПиН -2.4.1.2660-10;

сборниками рецептов;
технологическими картами;
данным Положением;
иными нормативно-правовыми документами регламентирующими организацию питания обучающихся в общеобразовательных организациях.

II. Задачи комиссии

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.3. Организация полноценного питания обучающихся в лицее
- 2.4. Осуществление контроля за организацией питания обучающихся в лицее.

III. Функции комиссии

- 3.1. Организация предоставления полноценного горячего питания обучающимся в лицее. Расширение ассортиментного перечня блюд.
- 3.2. Осуществление бракеража (бракеражный контроль):
 - за соблюдением качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, срокам их хранения и использования;
 - за соблюдением правил кулинарной обработки пищевых продуктов при организации питания, технологии приготовления пищи и готовых блюд;
 - за соблюдением качества и безопасности готовой продукции в лицее;
 - за целевым использованием пищевых продуктов и готовой продукции;
 - за соответствием готовых блюд согласно утвержденному меню.
- 3.2. Осуществление контроля:
 - за выполнением графика поставок пищевых продуктов и готовой продукции;
 - за организацией приема пищи обучающимися лицея и соблюдением графика питания обучающимися по классам;
 - за санитарным состоянием помещений пищеблока и столовой лицея, в которых осуществляется приготовление и организация питания обучающихся лицея;
 - за соблюдением требований СанПиН и иных нормативно-правовыми документами регламентирующими организацию питания обучающихся в общеобразовательных организациях.

IV. Содержание и формы работы

- 4.1. Бракеражный контроль каждой партии поступающих продуктов, предназначенных для приготовления питания, осуществляется при наличии соответствующих сопроводительных документов или их копий, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов, в

соответствии с Инструкцией по бракеражу поступающих продуктов, Признаками доброкачества основных продуктов, используемых в питании, согласно Приложениям № 1 и № 2 к настоящему Положению

4.2. Бракераж готовой продукции проводится в соответствии с Методикой органолептической оценки пищи, согласно Приложению № 3 к настоящему Положению, до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

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. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

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

4.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

4.8. Осуществление контроля за выполнением графика поставок пищевых продуктов и готовой продукции за организацией приема пищи обучающимися лица и соблюдением графика питания обучающимися по классам; за санитарным состоянием помещений пищеблока и столовой лица, в которых осуществляется приготовление и организация питания обучающихся лица; за соблюдением требований СанПиН и иных нормативно-правовыми документами регламентирующими организацию питания обучающихся в общеобразовательных организациях осуществляется визуальным, наблюдательным и аналитическими методами.

4.9. Работа бракеражной комиссии осуществляется в соответствии с планом работы, утвержденным директором лица.

4.10. Результаты работы бракеражной комиссии оформляются соответствующими актами (протоколами), доводятся до сведения администрации лица, организатора питания и, при необходимости, рассматриваются с участием заинтересованных лиц.

4.11. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции, в котором указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

V. Документация бракеражной комиссии

5.1. Документы (копии), подтверждающие качество и безопасность каждой партии поступающих продуктов.

5.2. Журнал бракеража готовой продукции. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью лица.

5.3. Документы бракеражной комиссии, хранятся на пищеблоке лица у повара-бригадира или другого лица, осуществляющего руководство пищеблоком.

VI. Заключительное положение

Администрация лица содействует деятельности бракеражной комиссии и принимает меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

Приложение № 1
к Положению о бракеражной
комиссии МБОУ лицей № 23
г. Ставрополя

Инструкция по бракеражу
поступающих продуктов

1. Бракераж поступающих продуктов питания (входной контроль) за получаемыми продуктами в МБОУ лицей № 23 г. Ставрополя (далее – лицей) осуществляет бракеражная комиссия.

2. Бракеражная комиссия осуществляет проверку доставки поступающих пищевых продуктов в лицей:

на наличие специальной тары, ее маркировки и обработки (в том случае, если она используется повторно);

правильность перевозки пищевых продуктов (складирование и соблюдение температурного режима и товарного соседства продуктов питания);

на наличие санитарного паспорта на машину, осуществляющую поставку пищевых продуктов в лицей.

Бракеражная комиссия контролирует:

сопроводительную документацию, поступающую на склад пищеблока с поступающими пищевыми продуктами;

наличие всех документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов,

наличие удостоверений качества и ветеринарных заключений на каждую партию продуктов, и сертификатов соответствия на каждый вид продукции;

целостность упаковки.

Бракеражная комиссия проводить органолептическую оценку поступивших продуктов питания (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продукта).

3. Результаты проверки качества поступающей продукции отражаются в Журнале бракеража скоропортящихся продуктов, который ведется по категориям продукции (мясо, масло сливочное, молоко, сметана и т. п.), с указанием условий хранения, сроках реализации в соответствии с требованиями СанПиН. Журнал бракеража скоропортящихся продуктов ведет ответственное лицо, назначенное организатором питания.

4. В целях предупреждения возможности пищевых отравлений бракеражная комиссия следит за соблюдением требований к хранению продуктов питания и следит за:

изолированностью хранения сырого мяса или рыбы с молочными продуктами или продуктами, которые идут в питание обучающихся без тепловой обработки;

соблюдением условий хранения продуктов;

условиями хранения продуктов в контейнерах, имеющих соответствующую маркировку.

5. Ответственность за своевременностью заказа, получения, необходимого набора продуктов питания на 10 дней и их хранение, качество приготовления пищевых продуктов, соблюдение правил кулинарной обработки пищевых продуктов при организации питания, надлежащее санитарное состояние помещений, в которых осуществляется организация питания и оборудования несет организатор питания, оказывающий услуги по организации питания обучающихся лица в соответствии с заключенным контрактом.

Приложение № 2
к Положению о бракеражной
комиссии МБОУ лица № 23
г. Ставрополя

Признаки доброкачественности основных продуктов,
используемых в питании

Мясо

Свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса - мясной, свойственный данному виду животного.

Замороженное мясо имеет ровную покрытую инеем поверхность, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-сероватого цвета. Жир имеет белый или светло-желтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком.

Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую!), с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса.

Доброкачественность мороженого и охлажденного мяса определяют с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже.

Свежесть мяса можно установить и пробной варкой - небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке пара. Бульон при этом должен быть прозрачным, блестки жира - светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

Колбасные изделия

Вареные колбасы, сосиски, сардельки должны иметь чистую сухую оболочку, без плесени, плотно прилегающую к фаршу. Консистенция на разрезе плотная, сочная. Окраска фарша розовая, равномерная. Запах и вкус изделия без посторонних примесей.

Рыба

У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры ярко-красного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрачные. Мясо

плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажатии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный. У мороженой доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей.

У несвежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно пахнущий жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто появляются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Для определения доброкачественности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха). Применяется также пробная варка (кусочек рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

Молоко и молочные продукты

Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым оттенком), запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, несвойственных привкусов и запахов.

Творог имеет белый или слабо-желтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. В образовательных организациях использование творога разрешается только после термической обработки.

Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабо-желтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность.

Сметана в образовательных организациях всегда используется после термической обработки.

Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей. Перед выдачей сливочное масло зачищается от желтого края, представляющего собой продукты окисления жира. Счищенный слой масла в пищу для учащихся не употребляется даже в случае его перетопки.

Яйца

В образовательных организациях разрешено использовать только куриные яйца. Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся всплывают.

Приложение № 3
к Положению о бракеражной
комиссии МБОУ лицея № 23
г. Ставрополя

Методика органолептической оценки пищи

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

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.

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

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.

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.

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).

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.

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.

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.

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.

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

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

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.

Макаронные 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.

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 снимается с реализации.

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.

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.

Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю. (Основание: Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С – 112 от 20.02.02 г. Приложение к письму Министерства торговли РСФСР от 21 августа 1963 г. № 0848).

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 приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;

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

(Основание: Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С – 112 от 20.02.02 г.)