Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Гимназия № 587 Фрунзенского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО
Общим собранием работников
Образовательного учреждения
протокол от 29.08.2024 № 1

РАЗРАБОТАНО И ПРИНЯТО
Советом Образовательного учреждения
протокол от 25.09.2024 №7

УЧТЕНО МНЕНИЕ
Первичной профсоюзной организации
Образовательного учреждения
протокол от 25.09.2024 № 7

УТВЕРЖДЕНО
Приказом от 30.09.2024 №516/1

Директор ГБОУ Гимназия № 587
Фрунзенского района Санкт-Петербурга

_____ С. Е. Кузнецова

C=RU, OU=Директор, O=ГБОУ Гимназия №587, CN=Кузнецова С. Е., E=nfo.sch587@obr.gov.spb.ru
Я подтверждаю этот документ
2024.10.08 15:41:48+03'00'

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
ГБОУ Гимназия №587 Фрунзенского района Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург
2024

1. Общие положения

1.1. Положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) разработано в целях усиления контроля за качеством питания в ГБОУ Гимназия № 587 Фрунзенского района Санкт-Петербурга (далее – Образовательное учреждение).

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется:

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций». 2.4. «Гигиена детей и подростков» Методические рекомендации», утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18.05.2020 года;
- сборниками рецептур, технологическими картами, настоящим Положением.

2. Структура и полномочия бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора Образовательного учреждения в начале учебного года.

2.2. Бракеражная комиссия состоит не менее чем из 3 членов, в состав комиссии входят:

- директор Образовательного учреждения;
- заведующий производством;
- медицинский работник (по согласованию с медицинским учреждением);
- работник, ответственный за питание;
- члены первичной профсоюзной организации, другие работники Образовательного учреждения.

Председателем бракеражной комиссия является директор Образовательного учреждения.

2.3. Полномочия бракеражной комиссии:

2.3.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблоков, в том числе:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет пригодность на складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке и в столовой, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока и столовой;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- осуществляет контроль за доброкачественной готовой продукцией, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. в соответствии с Методическими рекомендациями;
- проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;

- определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся.

2.4. Бракеражная комиссия имеет право:
- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока и столовой;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество приготовленной продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- вносить на рассмотрение руководства Образовательного учреждения и ответственному за питание предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания;

2.5. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе на совещаниях при директоре Образовательного учреждения.

3. Организация работы бракеражной комиссии по контролю пищеблока

3.1. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции.

3.2. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в «Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции» в соответствии с формой, рекомендованной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение № 5.

3.3. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия. Пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции» в соответствии с формой, рекомендованной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение № 4. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Журнал бракеража готовой пищевой продукции хранится у заведующего производством, в случае его отсутствия у медицинского работника. Ответственность за ведения журнала несет медицинский работник.

3.4. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в «Гигиенический журнал (сотрудники)» в соответствии с формой, рекомендованной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приложение № 1.

3.5. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа обучающихся, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд». Количество витаминов рассчитывается исходя из суточной потребности обучающихся в витаминах в соответствии с Таблицей 1 Приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная).

3.6. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб,

установленными рекомендованной СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

3.7. Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения должны проводиться лабораторные и инструментальные исследования.

4. Методика органолептической оценки пищи.

4.1. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с Методическими рекомендациями по проведения данного анализа.

4.2. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр проводится в дневное время. Осмотром определяют внешний вид, ее цвет.

4.3. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктовый и т.д.

4.4. Вкус пищи следует устанавливать при характерной для нее температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, соленый. Наибольшей чувствительностью к сладкому и соленому обладает кончик языка, к горькому - область его корня, к кислому - края.

4.5. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из 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.

4.6. Органолептическая оценка первых блюд.

4.6.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Например, буровато-коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы. Следует обращать внимание на качество обработки сырья, тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

4.6.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей и других продуктов). Целесообразно сравнить набор кореньев и овощей, увиденных при просмотре плотной части первого блюда, с рецептурой по раскладке.

4.6.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготовляемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

4.6.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

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

4.6.6. В Образовательном учреждении не должны разрешаться блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки резкой кислотностью, пересолом и др.

4.6.7. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешивают 5-10 порций каждого вида каш, гарниров и других нештучных блюд, и изделий – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

4.7. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

4.7.2. При внешнем осмотре блюд обращают внимание на характер нарезки кусков мяса (поперек или вдоль волокон), равномерность порционированной поверхности, наличие поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя панировки. В изделиях из мяса и рыбы определяют цвет как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии приготовления блюда. Так, заветренная темная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона; розово-красный цвет на разрезе котлет говорит о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного мяса.

4.7.3. Важным показателем является консистенция блюда, дающая представление о степени готовности блюда и отчасти о соблюдении рецептуры при его изготовлении (например, мажущаяся консистенция изделий из рубленого мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба). Степень готовности и консистенцию мясопродуктов, птицы и рыбы определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой, которые должны легко входить в толщу готового продукта.

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

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

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

4.7.7. 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.

4.7.8. 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 несоответствие рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.

4.7.9. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, 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, с частичками обгоревшего лука, имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, и ее усвоение.

4.8. Критерии оценки качества блюд.

4.8.1. Оценка качества блюд и готовой продукции производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этого ставится оценка «удовлетворительно» или «неудовлетворительно» (брак).

4.8.2. Оценка «Удовлетворительно» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

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

4.8.4. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная членом бракеражной комиссии, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. Составляется акт, который доводится до директора Образовательного учреждения.

4.8.5. Оценка качество блюд и кулинарных изделий заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

4.9. Оценки качества блюд бракеражной комиссией обсуждаются на Совете по питанию Образовательного учреждения или на совещаниях при директоре Образовательного учреждения. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к установленной законом ответственности.

5. Заключительные положения

5.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом и обязательно для исполнения членами Бракеражной комиссии. За нарушение требований настоящего Положения члены Бракеражной комиссии могут быть привлечены к ответственности в соответствии с требованиями трудового законодательства Российской Федерации.

5.2. В случае противоречий отдельных пунктов Положения требованиям федерального или регионального законодательства применяются нормы федерального или регионального законодательства.