Согласовано
Совет Учреждения
_____Мельникова Н.М.

Протокол от 02.09.2018 г.

Утверждаю
Директор МОУ СОШ №7
_____Устюжанина С.Н.

Приказ от 01.09.2018 г. № 1/50

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
Муниципального общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа №7»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии Муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №7» (далее соответственно– «Положение», «комиссия» и «Учреждение») разработано на основе действующих санитарных норм и правил, действующего законодательства Российской Федерации.

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 Учреждения. Персональный состав комиссии утверждает директор организации приказом. В состав комиссии входят четыре члена:

2.1.1. Председатель – делопроизводитель (ответственный за организацию питания).

2.1.2. Члены комиссии:

– работник пищеблока;

– представитель администрации

– медицинский работник (по согласованию)

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 включатьсяработники Учреждения, 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 Учреждения.

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 Учреждения 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, таблицами выхода и состава продукции, изучить технологические и калькуляционные карты приготовления пищи, качество которой оценивается;
– своевременно сообщить руководству Учреждения о проблемах здоровья, которые препятствуют осуществлению возложенных на них функций;
– осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде: халате, шапочке, перчатках и обуви;
– перед тем как приступить к своим обязанностям, вымыть руки и надеть стерильную одежду;
– присутствовать на заседании при директоре по вопросам расследования причин брака готовой пищевой продукции;
– фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в журнале бракеража готовой кулинарной продукции и акте (при выявлении брака).

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.

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 вправе учитывать работу членов комиссии при премировании.

Приложение №1
к Положению о бракеражной комиссии
Муниципального общеобразовательного
учреждения «Средняя общеобразовательная
школа №7»

ПОРЯДОК
оценки контроля массы готовых пищевых продуктов

Для контроля средней массы блюда надо взять электронные или циферблатные весы сценой 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, 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	10 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 числемучные кулинарные, конфеты	10 шт

Таблица 2. Предел допускаемых отрицательных отклонений массы пищевой продукции

Масса кулинарных 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
Муниципального общеобразовательного
учреждения «Средняя общеобразовательная
школа №7»

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 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 определяюткак среднее оценок всех членов комиссии. В случае обнаружения недостатков или дефектов оцениваемой продукции проводят снижение оценки в соответствии с рекомендациями.

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 сравниваютее состав с рецептурой, например, наличие лука или петрушки. Каждуюсоставную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой иплотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Затемпробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотренарецептурой

	Определяют консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав, правильность формы нарезки, текстуру наполнителей, а также запах и вкус
Вторые блюда или изделия	Блюда с плотной структурой после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции
Изделия и блюда из круп и макаронных изделий	Продукцию тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливаютотсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру: разваренность и слипаемость
Изделия и блюда из рыбы	Проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов – нарезку, панировку; текстуру; запах и вкус изделий
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

Таблица 2. Методика дачи оценки продукции

Характеристики продукции	Балл и оценка
Не имеет недостатков. Органолептические показатели соответствуют требованиям нормативных и технических документов	отлично
Имеет незначительные или легкоустранимые недостатки. Например, типичные для данного вида продукции, нослабовыраженные запах ивкус; неравномерная форма нарезки; недостаточно соленый вкус и т.д	хорошо
Имеет значительные недостатки, но пригоден для реализации без переработки. Вчисле недостатков могут быть: подсыхание поверхности; нарушение формы изделия; неправильная форма нарезки овощей; слабый или чрезмерный запах специй;жидкость всалатах; жесткая текстура или консистенция мяса и т.д.	удовлетворительно
Имеет значительные дефекты: присутствуют посторонние привкусы или запахи; пересолено; недоварено; подгорело; утратило форму и т.д.	неудовлетворительно