Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №15
Василеостровского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
Протокол №5 от 19.05.2021

УТВЕРЖДАЮ
Директор
_____ А.В. Бухарова

Приказ от 19.05.2021 № 66

СОГЛАСОВАНО
На заседании Совета родителей
«27» апреля 2021

На заседании Совета обучающихся
«27» апреля 2021

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 4C67533EBBA3C3A957D79944C98F1AA687E70C5D
Владелец: Бухарова Анна Валентиновна
Действителен: с 10.02.2021 до 10.05.2022

ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
(новая редакция)

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа № 15 Василеостровского района Санкт-Петербурга (далее – Образовательное учреждение) выполняет следующие основные задачи:

- Предотвращение пищевых отравлений;
- Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- Расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.

1.2. В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ, Министерства образования и науки РФ от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,
- Постановлением Главного государственного санитарного врача России от 28 сентября 2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,
- ГОСТом 31986-2012 «Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
- Сборниками рецептур;
- Технологическими картами;
- Уставом Образовательного учреждения;
- Положением о бракеражной комиссии Образовательного учреждения.

1.3. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в Учреждении. Бракеражная комиссия утверждается приказом директора Образовательного учреждения на начало учебного года.

1.4. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями к полуфабрикатам, готовым блюдам и кулинарным изделиям.

Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи, комиссия обязана запретить выдачу блюд обучающимся (воспитанникам), направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражной журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

1.5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; храниться у заведующего производством.

1.6. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность и др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, заведующий столовой и повара, задействованные в технологическом процессе.

2. Порядок создания бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговаривается в приказе.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-4 членов, в число которых входят заместитель директора, заведующий производством, педагог, медицинский работник. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники Образовательного учреждения.
2.3. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим положением, которое утверждается директором.

3. Методика органолептической оценки пищи

3.1. Органолептическая оценка производится по отдельным ключевым характеристикам (запах, вкус, консистенция, внешний вид)
3.2. При оценке внешнего вида обращают внимание на его конкретные свойства, такие как цвет (основной тон и его оттенки, интенсивность и однородность), форма и ее сохранность в готовом блюде (изделии), состояние поверхности, вид на разрезе (изломе)).
3.3. Оценку консистенции проводят визуально (например, вязкость жидкости при переливании, густота соуса при размешивании ложкой); визуально и тактильно - прикосновением к продукту (изделию) столовым прибором (ножом, вилкой) и/или поварской иглой, а также приложением усилий - нажатием, надавливанием, прокалыванием, разрезанием (рыбные, мясные изделия, желе), размазыванием (паштет, икра, фарш, крем).
3.4. При оценке запаха делают глубокий вдох, задерживают дыхание на 2-3 с и выдыхают. В ходе анализа устанавливают типичность запаха для блюда (изделия, полуфабриката) данного вида, оценивают качество отдельных характеристик запаха, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних запахов. Для оценки блюд (изделий) с плотной текстурой (консистенцией), например, из мяса или рыбы, применяют "пробу иглой" или "пробу на нож", для чего деревянную иглу (подогретый нож) вводят глубоко в толщу изделия или центр блюда, а после извлечения быстро оценивают запах.
3.5. При оценке вкуса тестируемую порцию продукции помещают в ротовую полость, тщательно пережевывают и устанавливают типичность вкуса для блюда (изделия) данного вида, анализируют качество отдельных характеристик вкуса, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних привкусов.

4. Органолептическая оценка супов

4.1. Для отбора пробы заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки и др.) содержимое емкости (кастрюли) осторожно, но тщательно перемешивают и отливают в тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой (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 с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой.
4.2. Основными показателями качества прозрачных супов являются прозрачность, концентрированный вкус, обусловленный наличием экстрактивных веществ (для мясных и рыбных бульонов) и запах. При органолептическом анализе прозрачных супов прежде всего обращают внимание на внешний вид бульона, его цвет, отсутствие взвешенных частиц, блесток жира. Все гарниры к супам пробуют отдельно, а те, которые при подаче заливают бульоном, еще и вместе с ним.
4.3. При оценке качества супов-пюре содержимое емкости (кастрюли) тщательно перемешивают черпаком и отбирают пробу супа. Затем, выливая ее струйкой, оценивают текстуру (консистенцию): густоту, вязкость, однородность, а также наличие плотных частиц и цвет. После этого анализируют запах и пробуют суп. Гарнир к супам-пюре, который по рецептуре не протирается, пробуют отдельно.
4.4. При органолептической оценке холодных супов оценивают их внешний вид и пробуют раздельно жидкую и плотную части. Плотную часть разбирают и определяют ее состав, проверяют тщательность очистки, правильность формы нарезки, текстуру (консистенцию) овощей, мясопродуктов и рыбопродуктов. После этого пробуют суп вначале без сметаны и затем со сметаной.
4.5. Не допускаются к реализации первые блюда с привкусом сырых или недоваренных

продуктов, подгоревшей муки, комками заварившейся муки и прочими признаками недоброкачественности блюда.

5. Органолептическая оценка соусов

При органолептической оценке соусов определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.), правильность формы нарезки, текстуру (консистенцию) наполнителей, а также запах и вкус.

6. Органолептическая оценка вторых, холодных и сладких блюд (изделий)

Блюда и изделия с плотной текстурой (консистенцией) (вторые, холодные, сладкие) после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

7. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из отварных и жареных овощей

При проверке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из отварных и жареных овощей вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус.

8. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей

При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом.

9. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из круп и макаронных изделий

При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из круп и макаронных изделий их тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру (консистенцию): разваренность и слипаемость.

10. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из рыбы

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

11. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из мяса и птицы

У мясных полуфабрикатов, изделий и блюд вначале 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), а затем пробуют блюдо в целом.

12. Органолептическая оценка холодных блюд, полуфабрикатов салатов и закусок

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

13. Органолептическая оценка сладких блюд (десертов)

При оценке сладких блюд учитывают их групповые особенности. У желированных блюд, муссов и кремов вначале определяют состояние поверхности, вид на разрезе (изломе) и цвет. Кроме того, оценивают способность сохранять форму в готовом блюде. Особое внимание обращают на текстуру (консистенцию). Затем оценивают запах и вкус.

При оценке сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки, горячие десерты и др.) вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, цвет и состояние корочки; массу на разрезе

(изломе): пропеченность, отсутствие закала. Затем оценивают запах и вкус.

14. Органолептическая оценка мучных кулинарных полуфабрикатов и изделий

При оценке мучных блюд и мучных полуфабрикатов и кулинарных изделий исследуют их внешний вид (характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков и др., форму изделия), обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша (его сочность, степень готовности, состав), а затем оценивают запах и вкус.

15. Органолептическая оценка мучных кондитерских и булочных полуфабрикатов и изделий

Характеризуя внешний вид мучных кондитерских и булочных полуфабрикатов и изделий, обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. После этого оценивают качество отделочных полуфабрикатов по следующим признакам: состояние кремовой массы, помады, желе, глазури, их пышность, пластичность. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом.

16. Критерии оценки качества блюд

16.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по пятибальной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

16.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

16.3. 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.

17. Заключительные положения

Бракеражная комиссия имеет право

- В любое время проверять санитарное состояние пищеблока.
- Контролировать наличие маркировки на поступающей продукции.
- Проверять выход блюд и готовой продукции.
- Контролировать наличие суточной пробы.
- Проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам.
- Контролировать соблюдение цикличного меню и разнообразие блюд.
- Проверять качество; соблюдение норм хранения сырья и продуктов питания.
- Вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

Результаты проверок бракеражной комиссии заносятся в протоколы. Протоколы проверок бракеражной комиссии хранятся у председателя бракеражной комиссии.