

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа № 5»

**СОГЛАСОВАНО**

Педагогическим советом

МБОУ «ООШ № 5»

Протокол от 19.05.2023г № 8



**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о бракеражной комиссии МБОУ «ООШ № 5»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии МБОУ «ООШ № 5» (далее соответственно – Положение, образовательная организация) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ГОСТ 31986-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

1.2. Положение составлено в рамках мероприятия ХАССП для контроля за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи и выполнением санитарно-гигиенических требований.

1.3. Положение определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности бракеражной комиссии.

**2. Порядок создания бракеражной комиссии**

2.1. Бракеражная комиссия формируется общим собранием трудового коллектива образовательной организации. Персональный состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя образовательной организации.

2.2. В состав бракеражной комиссии входят:

2.2.1. Председатель – представитель администрации образовательной организации.

2.2.2. Члены комиссии:

- работник пищеблока
- заместитель директора по учебной части
- работник хозяйственной части;
- медицинский работник

2.3. Отсутствие отдельных членов бракеражной комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее трёх ее членов.

2.4. При необходимости в состав бракеражной комиссии приказом руководителя образовательной организации могут включаться работники, чьи должности не указаны в пункте 2.2 настоящего Положения, а также специалисты и эксперты, не являющиеся работниками образовательной организации.

2.5. Председатель бракеражной комиссии является ее полноправным членом. В случае равенства голосов при голосовании голос председателя бракеражной комиссии является решающим.

### **3. Основные цели и задачи бракеражной комиссии**

3.1. Бракеражная комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества готовых блюд, приготовленных в пищеблоке образовательной организации.

3.2. Задачи бракеражной комиссии:

- контроль массы всех готовых блюд (штучных изделий, полуфабрикатов, порционных блюд, продукции к блюдам);
- органолептическая оценка всех готовых блюд (состав, вкус, температура, запах, внешний вид, готовность).

3.3. Возложение на бракеражную комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам ее создания, не допускается.

3.4. Решения, принятые бракеражной комиссией в рамках, имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные к исполнению всеми работниками образовательной организации либо теми, кому они непосредственно адресованы, если в таких решениях прямо указаны работники образовательной организации.

### **4. Права и обязанности бракеражной комиссии**

4.1. Бракеражная комиссия вправе:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания;
- ходатайствовать о поощрении или наказании работников пищеблока образовательной организации;
- находиться в помещениях пищеблока для проведения бракеража готовых блюд.

4.2. Бракеражная комиссия обязана:

- 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 образовательной организации о проблемах здоровья, которые препятствуют осуществлению возложенных функций;
- осуществлять свои функции в специально выдаваемой одежде: халате, шапочке, перчатках и обуви;
- перед тем как приступить к своим обязанностям, вымыть руки и надеть специальную одежду;
- присутствовать на заседании при руководителе образовательной организации по вопросам расследования причин брака готовых блюд;
- фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в журнале бракеража готовой кулинарной продукции и акте выявления брака (но необходимости).

### **5. Деятельность бракеражной комиссии**

5.1. Деятельность комиссии регламентируется настоящим Положением, действующими санитарными правилами, ГОСТ.

5.2. Для оценки контроля массы и органолептической оценки члены бракеражной комиссии используют порядки, указанные в приложениях № 1 и 2 к настоящему Положению.

5.3. Работники образовательной организации обязаны содействовать деятельности бракеражной комиссии: представлять затребованные документы, давать пояснения, предъявлять пищевые продукты, технологические емкости, посуду и т. п.

### **6. Заключительные положения**

6.1. Члены бракеражной комиссии несут персональную ответственность за выполнение возложенных на них функций и за вынесенные в ходе деятельности решения.

## ПОРЯДОК

### оценки контроля массы готовых блюд

Для контроля средней массы блюда надо взять электронные или циферблатные весы с ценой 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: <ul style="list-style-type: none"> <li>• из мяса, мяса птицы, рыбы, кролика, дичи с гарнирами и соусами;</li> <li>• из картофеля, овощей, грибов и бобовых;</li> <li>• из круп и макаронных изделий с жиром, сметаной или соусом;</li> <li>• из яиц, творога со сметаной или соусами;</li> <li>• мучные с жиром, сметаной и иными продуктами.</li> </ul> А также: <ul style="list-style-type: none"> <li>• холодные и горячие закуски;</li> <li>• супы без мяса, мяса птицы, рыбы;</li> <li>• десерты, сладкие блюда с сахаром, сиропом, соусом или иными продуктами</li> </ul>	3 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

А также:

Сладкие супы с фруктами, гарнирами и сметаной	3 порции
Бутерброды	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 свежавыжатые	3 порции
Коктейли собственного производства	2 порции

**Таблица 2. Предел допускаемых отрицательных отклонений массы пищевой продукции**

Масса кулинарных полуфабрикатов и изделий, блюд, напитков, г или мл	Предел допускаемых отрицательных отклонений	
	%	г или мл
5–50 включительно	10	–
50–100 включительно	–	5
100–200 включительно	5	–
200–300 включительно	–	10
300–500 включительно	3	–
500–1000 включительно	–	15

## 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 которой 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 – продукции 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 рассчитывают, как среднее арифметическое значение оценок всех членов комиссии с точностью до одного знака после запятой. В случае обнаружения недостатков или дефектов оцениваемой продукции проводят снижение максимально возможного балла в соответствии с рекомендациями, приведенными в приложении Б к ГОСТ 31986-2012.

**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 сравнивают ее состав с рецептурой, например, наличие лука или петрушки. Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Затем

	пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой
Соус	Определяют консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав, правильность формы нарезки, текстуру наполнителей, а также запах и вкус
Вторые, холодные и сладкие блюда или изделия	Блюда и изделия с плотной структурой после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции
Полуфабрикаты, изделия и блюда из тушеных и запеченных овощей	Отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом
Полуфабрикаты, изделия и блюда из отварных и жареных овощей	Вначале оценивают внешний вид – правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус
Полуфабрикаты, изделия и блюда из круп и макаронных изделий	Продукцию тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру: разваренность и слипаемость
Полуфабрикаты, изделия и блюда из рыбы	Проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов – нарезку, панировку; текстуру; запах и вкус изделий
Полуфабрикаты, 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 составные части: основное изделие, соус, гарнир; затем пробуют блюдо в целом

Холодные блюда, полуфабрикаты, салаты и закуски	Особое внимание обращают на внешний вид блюда – правильность формы нарезки основных продуктов, их текстуру
Сладкие блюда	<p>Учитывают групповые особенности блюд, а также:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• у железированных блюд, муссов и кремов вначале определяют состояние поверхности, вид на разрезе или изломе и цвет. Кроме того, оценивают способность сохранять форму в готовом блюде. Особое внимание обращают на текстуру, затем оценивают запах и вкус;</li> <li>• сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки, горячие десерты) вначале исследуют внешний вид – характер поверхности, цвет и состояние корочки; массу на разрезе или изломе – пропеченность, отсутствие закала. Затем оценивают запах и вкус</li> </ul>
Мучные кулинарные полуфабрикаты и изделия	Исследуют внешний вид: характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков и т. д., форму изделия. Обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша: его сочность, степень готовности, состав. Затем оценивают запах и вкус
Мучные кондитерские и булочные полуфабрикаты и изделия	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

**Таблица 2. Методика дачи оценки продукции**

Характеристики продукции	Балл и оценка
Не имеет недостатков. Органолептические показатели соответствуют требованиям нормативных и технических документов	5 баллов (отлично)



<p>Имеет незначительные или легкоустраняемые недостатки. Например: типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус; неравномерная форма нарезки; недостаточно соленый вкус и т. д.</p>	<p>4 балла (хорошо)</p>
<p>Имеет значительные недостатки, но пригоден для реализации без переработки. В числе недостатков могут быть: подсыхание поверхности; нарушение формы изделия; неправильная форма нарезки овощей; слабый или чрезмерный запах специй; жидкость в салатах; жесткая текстура или консистенция мяса и т. д.</p>	<p>3 балла (удовлетворительно)</p>
<p>Имеет значительные дефекты: присутствуют посторонние привкусы или запахи; пересолено; недоварено; подгорело; утратило форму и т. д.</p>	<p>2 балла (неудовлетворительно)</p>