

ПРИНЯТО

педагогическим советом

ГБНОУ «СПБ ГДТЮ»

Протокол № 1 от 28.05.2024

УТВЕРЖДЕНО

приказом

ГБНОУ «СПБ ГДТЮ»

От 21.08.2024г. №2253-ОД

С УЧЕТОМ МНЕНИЯ

Совета родителей (законных

представителей) учащихся

Протокол № 4 от 15.05.2024

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

в Аничковом лицее

Государственного бюджетного нетипового образовательного учреждения

«Санкт-Петербургский городской Дворец творчества юных»

**Санкт-Петербург
2024**

1 Общие положения.

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) разработано на основе требований:

- ФЗ № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 25 декабря 2023 года;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- Санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, в учреждениях начального и среднего профессионального образования СанПиН 2.4.5.2409-08
- Закона Санкт-Петербурга 22.11.2011 № 728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга»
- Закона Санкт-Петербурга 27.12.2013 № 767-138 « Об внесении изменений в Закон Санкт-Петербурга «Социальный кодекс Санкт-Петербурга»
- Методики органолептической оценки пищи, сборнику рецептур, технологических карт.

1.2. Бракеражная комиссия является общественным органом, который создан с целью осуществления административного контроля за качеством питания обучающихся Аничкова лица, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при раздаче пищи, является нормативным локальным актом

1.3. Изменения и дополнения к положению оформляются в виде приложений, принятых на педагогическом совете школы и вводятся в действие на основании генерального приказа директора ГБНОУ СПб ГДТЮ.

2 Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом генерального директора ГБНОУ СПб ГДТЮ в начале учебного года.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-5 человек.

2.3. В состав бракеражной комиссии входят:

- директор Аничкова лица;
- ответственный за организацию питания;
- представитель профсоюзной организации Аничкова лица;
- медицинский работник;

2.4. В необходимых случаях в состав могут быть включены другие работники лица, приглашенные специалисты, представители родительской общественности.

3. Полномочия бракеражной комиссии.

Права, обязанности, ответственность комиссии.

3.1 Обязанности бракеражной комиссии:

- Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке приготовленной пищи;
- Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками столовой;
- Периодически присутствует при раздаче готовой пищи;
- Проверяет соответствие объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству детей;
- Проводит оценку органолептических свойств приготовленной пищи (т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.) в соответствии с Методикой органолептической оценки руководствуясь критериями оценки качества блюд;
- Контролирует организацию работы в столовой;
- Проверяет санитарное состояние столовой;
- Контролирует наличие маркировки на посуде;
- Проверяет соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
- Заносит результаты бракеража в журнал.

3.2. Бракеражная комиссия имеет право:

- Выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в школе, контролировать выполнение принятых решений;
- Давать рекомендации, направленные на улучшение питания в школе;
- Ходатайствовать перед администрацией школы о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания.
- Составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание недоброкачественных продуктов и приготовленных блюд;
- Определять доброкачественность продуктов по специальной методике (Приложение №1).
- В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний, бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- Проводить просветительскую работу с педагогами и родителями обучающихся

3.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- За выполнение закрепленных за ней полномочий;
- За принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4. Требования к ведению документации

Бракеражная комиссия регистрирует результаты своей деятельности в бракеражных журналах, которых должно быть два- для бракеража сырых продуктов и для бракеража

готовых блюд. Каждый журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью, хранятся журналы на кухне. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.) Лица, проверяющие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность повар, приготавливающий пищу, заведующий производством аутсорсинговой компании, председатель и члены бракеражной комиссии.

5.Сроки полномочий комиссии

Бракеражная комиссия создается генеральным директором ГБНОУ СПБ ГДТЮ до начала учебного года и осуществляет свою деятельность в течение учебного года.

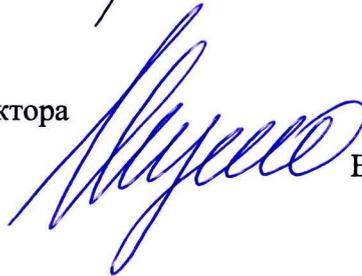
Изменения в состав бракеражной комиссии могут быть внесены на основании приказа генерального директора.

Директор Аничкова лица



Н.Ф.Трубицын

Заместитель генерального директора
ГБНОУ «СПБ ГДТЮ»



Е.А.Ищенко

Методика органолептической оценки пищи

Методика органолептической оценки пищи разработана в соответствии Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами требований СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, в учреждениях начального и среднего профессионального образования»

- Приложение 2 Рекомендуемая форма составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд
- Приложение 3 Рекомендуемая масса порций блюд (в граммах) для обучающихся различного возраста
- Приложение 4 Потребность в пищевых веществах и энергии для различных групп обучающихся образовательных учреждений и учреждений начального и среднего профессионального образования
- Приложение 5 Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)
- Приложение 6 Таблица замены продуктов по белкам и углеводам
- Приложение 7 Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются в организациях общественного питания в образовательных учреждениях
- Приложение 8 Рекомендуемые наборы пищевых продуктов для обучающихся образовательных учреждений и учреждений начального и среднего профессионального образования»
- Приложение 9 Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся

1 Общие положения.

1.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.2. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

1.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

2 Методика органолептической оценки пищи.

2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет. 2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный. Специфический запах обозначается: селечный, чесночный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

2.4. При снятии пробы необходимо выполнять 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.

3 Органолептическая оценка первых блюд.

3.1. Для органолептического исследования первое перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

3.2. 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).

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

3.4. 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.

3.5. 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.

3.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

4 Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

4.3. 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, что позволяет выявить недовложение.

4.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.5. 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.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные 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 имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее усвоение.

4.7. 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 привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

5 Критерии оценки качества блюд

5.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

5.2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить. 5.3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

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