



Департамент образования города Москвы
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение города Москвы
«Школа № 1412»
ГБОУ Школа № 1412

127549, г. Москва, ул. Мурановская, дом 4а
тел./факс 8 (499)207-05-30, 206-14-38

1412@edu.mos.ru

СОГЛАСОВАНО
На заседании управляющего
совета
ГБОУ Школа №1412
Протокол от _____ 2018 № _____
_____ 2018

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ школы
№1412
Э.М.Мусина
«_____» _____ 2018

**Положение о бракеражной комиссии
В ГБОУ Школа №1412**

I. Общие положения.

Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления и выполнения санитарно-гигиенических требований.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется:

- ст.17.39 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- п. 14.6 «СанПин 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утверждённых постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45.
- гражданско-правовым договором бюджетного учреждения № 1412/16-1 от 14.12.2015г. на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся в ГБОУ Школа № 1412
- приказом по ГБОУ Школа № 1412/1 № 42/3 от 01.09.2016 г.

II. Порядок создания бракеражной комиссии и её состава.

Состоит из 6 членов. В состав комиссии могут входить:

- представителя администрации ГБОУ Школа № 1412;
- медицинского работника;
- работника пищеблока;
- работника ГБОУ Школа №1412.

III. Деятельность комиссии.

3.1 Члены бракеражной комиссии выполняют следующие обязанности:

- контролируют соблюдение санитарно – гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяют помещения и холодильники на пригодность для хранения продуктов питания, а так же условия хранения продуктов питания;
- контролируют организацию работы на пищеблоке;
- следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляют контроль сроков хранения и сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяют выход порционных блюд;
- проводят органолептическую оценку готовой пищи; проверяют соответствие объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству воспитанников;
- отвечают на все интересующие вопросы классным руководителям, проводят просветительскую работу с педагогами;
- наличие суточных проб;

- проверка ведения журналов бракеража готовой продукции, журнала температурного режима, журнала допуска сотрудников.

3.2 В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

IV. Требования к оформлению документации.

Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок, претензионных актах.

V. Заключительные положения.

5.1 Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

5.2 Администрация ГБОУ Школа № 1412 обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

ИНСТРУКЦИЯ

Для членов бракеражной комиссии по пробе готовых блюд.

1. Общие положения

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

1.2 Выдача готовой продукции производится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в бракеражном журнале должна быть запись.

2. Методика органолептической оценки пищи.

2.1 Органолептическую оценку начинают с **внешнего осмотра** образцов пищи. Определяется внешний вид пищи, её цвет.

2.2 Определяется **запах пищи**. Для обозначения запаха пользуются эпитетами : чистый, свежий , ароматный . гнилостный . Специфический запах обозначается : селедочный, чесночный, мятный.

2.3 **Вкус пищи**, как и запах, следует устанавливать пр характерной для неё температуре.

2.4 **При снятии пробы** необходимо выполнить некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые принимаются в сыром виде; вкусовая пробы не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

2.5 Для **органолептического исследования первое блюдо** тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве в тарелку. Отмечают

внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии приготовления и разогрева. Следует обращать внимание на качество обработки сырья, наличие посторонних примесей и загрязненности.

Обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. 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. Отмечают отсутствие привкуса, горечи, кислотности, пересола, недосола. 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. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и пригорелой муки, с недоваренными и сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

2.6. Огранолептическая оценка вторых блюд.

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая. Мясо птицы должно быть мягким и сочным. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелку, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовлажнение.

Макаронные изделия должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей, их нарезку, внешний вид и цвет. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав входят пассированные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томаты и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. 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.

Основание:

Качественная, безопасная и вкусная еда для учащихся и ГСЭ «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».