МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ

ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ –

СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №30 г. ОРЛА

302029, г. Орел, ул. Деповская, 6 тел/факс: 55 – 38 – 26

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Согласовано:  Род.комитет школы  Пр.№2 от 29.12.2022 | Принято:  педагогическим  советом  Пр.№4 от 29.12.2022 | Утверждаю:  Директор МБОУ-СОШ №30 г.Орла  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.В.Королькова  Пр. от 29.12.2022 №117-Д |

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

**МУНИЦИПАЛЬНОЙ БЮДЖЕТНОЙ СРЕДНЕЙ**

**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ШКОЛЫ №30 Г. ОРЛА**

1. Общие положения

l .Настоящее положение о бракеражной комиссии в муниципальной бюджетной средней общеобразовательной школе .№30 г. Орла (далее соответственно — Положение, образовательная организация) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации>>, ГОСТ 319862012 «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 создается приказом директора школы в начале учебного года и 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:

• Председатель — представитель администрации образовательной организации (ответственный за организацию горячего питания в школе)

• Члены комиссии:

педагогические работники, представители администрации школы; школьная медсестра (по согласованию);

— заведующий производством школьного пищеблока.

2.3. Бракеражная комиссия состоит из нечетного количества членов (3 или 5 человек).

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

2.5. 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.

З. 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).
  1. Возложение на бракеражную комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам ее создания, не допускается.
  2. 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; о 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; о 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 (по необходимости).

# 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.

Приложение 1 к Положению о бракеражной комиссии в муниципальной бюджетной средней общеобразовательной школе №30 г. Орла

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:   * 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 | 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 |
| 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 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 числе мучные кулинарные, конфеты | | 10 шт. |

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 |
| —200 включительно | 5 |  |
| 200—300 включительно |  |  |
| зоо-500 включительно |  |  |
| 500-1000 включительно |  | 15 |

Приложение N2 2

к Положению о бракеражной комиссии муниципальной бюджетной средней общеобразовательной школы №30 г. Орла

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:

отрех 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; оодного 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 3 1986-2012.

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 | Отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| запеченных овощей |  | | |
| 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 | Учитывают групповые особенности блюд, а также:  у желированных 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; 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 | | |
| 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.  изделия в целом | Далее оценивают запахи вкус |

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) |
| Имеет незначительные или легкоустранимые недостатки. Например: типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус; неравномерная форма нарезки; недостаточно соленый вкус и т. д. | 4 балла  (хорошо) |
| Имеет значительные недостатки, но пригоден для реализации без переработки. В чиёле 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. | 3 балла (удовлетвори тельно) |
| Имеет значительные дефекты: присутствуют посторонние привкусы или запахи; пересолено; недоварено; подгорело; утратило форму и т. д. | 2 балла  (неудовлетво рительно) |