

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДСКОГО ОКРУГА
«ГОРОД ЙОШКАР-ОЛА»
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Гимназия № 26 имени Андре Мальро»
(МАОУ «Гимназия № 26»)



ПОЛОЖЕНИЕ
о бракераже пищи в столовой
МАОУ «Гимназия №26»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе.

1.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года. В состав бракеражной комиссии входят: медицинский работник, заведующий производством школьной столовой, представитель администрации образовательного учреждения, представитель родительской общественности, председатель бракеражной комиссии.

В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется принципами ХАССП и следующими нормативными документами:

- Федеральным Законом об образовании в Российской Федерации от 29.12.2012г. № 273-ФЗ (статья 37 «Организация питания обучающихся», статья 28 п.3 «Компетенция, права, обязанности и ответственность образовательной организации»);
- Федеральным Законом от 02.01.2000г. № 29-ФЗ (ред. От 13.07.2020) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральным законом «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 01.03.2020 №47-ФЗ (последняя редакция);
- Федеральным Законом от 30 марта 1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями от 13.07.2020г.);
- Федеральным Законом от 17 сентября 1998г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней», (с изменениями и дополнениями от 08.12.2020г.);
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (изменения от 01.03.2025г. об использовании термометров в школьных столовых для контроля блюд на линии раздачи);
- ТР ТС 021/2011 «Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за

соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

- методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» и МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ А.Ю. Поповой 18.05.2020.

- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;

- межгосударственным стандартом ГОСТ 31-986-2012 «Методика органолептической оценки качества продуктов общественного питания».

- МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях);

- МР 2.3.0167-20 «Подготовка и проведение мониторинга состояния питания обучающихся в общеобразовательных коллективах»;

- МР 2.3.7.0168-20 «Оценка качества пищевой продукции и оценка доступа населения к отечественной пищевой продукции, способствующей устранению дефицита макро- и микронутриентов»;

- сборниками рецептов;

- технологическими картами;

- данным положением, утвержденным директором школы;

1.3. Бракеражная комиссия регулярно отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой директору.

2. Основные задачи

2.1. Профилактика пищевых отравлений и массовых инфекционных заболеваний;

2.2. Профилактика желудочно-кишечных заболеваний;

2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;

2.4. Контроль за соответствием фактического меню, примерному, согласованному в установленном порядке.

3. Содержание и формы работы

3.1. Бракеражная комиссия осуществляет обязательный **ежедневный** контроль за работой столовой и качеством блюд. Раз в неделю и перед началом каждой четверти составляет акты проверки.

3.2. Бракеражу подлежат все блюда и кулинарные изделия до начала их реализации, а также вновь изготовленные партии продуктов в течение дня. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.

3.3. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 20-30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.4. Пробу снимают из емкостей, в которых пища готовится.

3.5. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.

Оценка «Пища к раздаче допущена» или «Разрешено» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюд соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления блюда или

3.6. блюдо не

доготовлено, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо не допускается к реализации.

- 3.7. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.
- 3.8. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».
- 3.9. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.
- 3.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб от всех приготовленных блюд.
- 3.11. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения, хранится журнал у заведующей столовой.
- 3.12. Бракеражная комиссия регулярно проводит свои заседания с обсуждением вопросов качества питания и по их итогам вносит свои предложения по повышению вкусовых и других качеств пищи.

МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ

1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет, консистенцию. Запах определяется при затаенном дыхании.
2. Внешний вид и консистенция блюда – это цвет, форма, размер, структура, однородность, сочность, рассыпчатость, крошливость и т.д.
3. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах определяется: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
4. Вкус пищи, как и запах, следует установить при характерной для нее температуре.
5. Для выяснения вкуса пищу задерживают во рту, перекатывая языком и равномерно распределяя ее в полости рта.

Органолептическая оценка первых блюд

1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно 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 обратить внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
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. 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.
4. При проверке пюреобразных супов 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.
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 внимания на аромат и вкус.
6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

Органолептическая оценка вторых блюд

1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все основные части оцениваются отдельно.
2. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
3. Мясо птицы должно быть сочным, мягким и легко отделяться от костей.
4. При наличии крупяных, мучных и овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют в ней присутствие посторонних примесей, комков.
5. Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки.
6. 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.
7. Мясо куском должно быть мягким, легко раскусывающимся, сочным. Консистенция изделий из рубленного мяса должны быть эластичной, рыхлой, сочной. При недоваренном мясе сок и поверхность разреза – розовые. Такое мясо дефектно в кулинарном и эпидемиологическом отношении.
8. Изделия из котлетной массы должны быть сочными, мягкими, с ровной, без разрыва, поверхностью. На разрезе консистенция однородная, без кусочков мяса, хлеба, сухожилий. Мажущая консистенция указывает на использование свежего хлеба или завышенное его количество. Не допускается розово-красный оттенок фарша, привкусы хлеба, кислый, затхлый и другие посторонние запахи. Серая влажная поверхность указывает на то, что изделия припускались в бульоне, а не запекались.
9. Рыбные блюда проверяют на соответствие вида рыбы обозначают ее в меню и правильность разделки. Брюшная полость должна быть защищена от сгустков крови, черной пленки, жабры, удалены, из кусков хвостовой части плавник полностью изъят. У готовой рыбы мякоть сочная, легко отстает от костей, с сохранением формы нарезки, нет запаха сырости. Запеченная рыба должна иметь тонкую глянцевую румяную корочку с не высохшем под ней соусом. Не допускается наличие костей. Изделия из котлетной рыбной массы должны быть нежными, рыхлыми, однородными (без кусочков хлеба и мякоти рыб).
10. Количество соусов определяется цветом, консистенцией бульона и содержанием наполнителей. Соусы должны иметь гладкую, не расслоившуюся, умеренно густую консистенцию.