

**Государственное общеобразовательное учреждение Республики Коми
«Физико-математический лицей-интернат»**

Утверждаю
Директор ГОУ РК «ФМЛИ»
_____ Н.М. Шутова
«31» августа 2021г

**ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии**

1. Общие положения

- 1.1. Положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) регламентирует работу бракеражной комиссии в государственном общеобразовательном учреждении Республики Коми «Физико–математический лицей-интернат» (далее – лицей-интернат). Положение определяет:
- цель, задачи и функции бракеражной комиссии, регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов
 - порядок создания и организацию работы бракеражной комиссии.
- 1.2. Положение разработано в соответствии с:
- Федеральным законом от 29.12.2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
 - СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления учащихся и молодежи»;
 - Межгосударственный стандарт ГОСТ 31986-2012 "Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания"
 - МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации" (вместе с «Рекомендациями по правилам обработки установок для дозированного розлива питьевой воды», «Рекомендациями по отбору суточных проб», «Рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания»);
 - Уставом лицея-интерната.
- 1.3. Бракеражная комиссия лицея-интерната, создана в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания учащихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарногигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.
- 1.4. Основными задачами деятельности бракеражной комиссии являются:
- контроль организации работы на пищеблоке;
 - контроль качества доставляемых продуктов питания;
 - контроль наличия документации, подтверждающей качество, безопасность и соответствие продуктов питания;
 - контроль соблюдения санитарного состояния помещений пищеблока и условий хранения продуктов питания;

- контроль соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в столовой;
- контроль качества и технологии приготовления блюд, органолептическая оценка всей приготовляемой пищевой продукции (состав, вкус, температура, запах, внешний вид, готовность);
- контроль массы выдаваемой пищевой продукции, соответствие норме выхода согласно меню.

1.5. Основные функции бракеражной комиссии:

- проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;
- наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществление контроля сроков реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.
- присутствие при закладке основных продуктов питания.

2. Порядок создания бракеражной комиссии

- 2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора лицея-интерната перед началом учебного года. В состав бракеражной комиссии включается не менее трех человек: представитель администрации лицея-интерната, педагогические работники, медицинский работник, работник оператора питания.
- 2.2. Во время отсутствия одного из членов комиссии (члена администрации, медицинского работника), а также в вечернее время, в выходные и праздничные дни функции бракеражной комиссии осуществляют воспитатели, младшие воспитатели и другие педагогические работники, повара оператора питания.
- 2.3. В состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники лицея-интерната, приглашенные специалисты и родители.
- 2.4. Лица, входящие в состав бракеражной комиссии, должны быть ознакомлены с Положением о бракеражной комиссии, регламентом работы и методикой проведения бракеража готовой продукции.

3. Организация работы бракеражной комиссии

- 3.1. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия бракеражной комиссией пробы и взвешивания порционных блюд. Взвешивание проводят с целью определения соответствия фактического веса блюда (изделия) норме выхода блюда, которая указана в меню. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню.
- 3.2. Бракеражная комиссия в полном составе приходит на снятие бракеражной пробы за 20 минут до начала раздачи готовой пищи согласно графику питания.
- 3.3. С целью определения соответствия фактического веса блюда (изделия) норме выхода блюда, которая указана в меню, проводится взвешивание:
 - вес порционных продуктов (масло, сыр, фрукты и т.п) контролируется взвешиванием всех порций, выдаваемых на класс.
 - вес порционных блюд (котлеты, запеканка, сырники, омлет, и т.п.) контролируется взвешиванием 5-10 порций, взятых при отпуске учащимся.

- каши, гарниры и другие нештучные блюда и изделия – путём взвешивания порций, готовых к выдаче.
- 3.4. Бракераж готовых блюд проводят в соответствии с методикой проведения органолептической оценки качества продукции (Приложение).
- 3.5. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно тщательно перемешав пищу.
- 3.6. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.
- 3.7. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал.
- 3.8. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4. Права и обязанности бракеражной комиссии

- 4.1. Бракеражная комиссия обязана:
 - контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при организации питания в лицее-интернате;
 - проверять качество поступающей продукции и наличие сертификатов на данную продукцию;
 - проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
 - проводить ежедневную органолептическую оценку готовой пищи;
 - проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству учащихся;
 - регистрировать результаты бракеража готовой продукции в журнале установленной формы.
- 4.2. Бракеражная комиссия имеет право:
 - требовать от администрации лицея-интерната содействия в деятельности комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных членами комиссии;
 - разрешать спорные вопросы по организации питания в лицее-интернате;
 - присутствовать по приглашению на педагогических советах, совещаниях, на родительских собраниях, на городских конференциях по организации работы по питанию;
 - вносить на рассмотрение администрации лицея-интерната предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

5. Документация бракеражной комиссии

- 5.1. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Рекомендуемая форма журнала - Приложение N 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 5.2. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью лицея-интерната.
- 5.3. 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.
- 5.4. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин

запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

6. Заключительные положения

- 6.1. Положение утверждается директором лицея-интерната. Внесение изменений и дополнений в Положение подлежит утверждению директором лицея-интерната.
- 6.2. Положение вступает в силу с даты его утверждения.
- 6.3. Положение подлежит размещению на официальном сайте лицея-интерната.
- 6.4. Вопросы, не урегулированные Положением, подлежат рассмотрению в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, Республики Коми, Уставом лицея-интерната, другими локальными нормативными актами лицея-интерната.

Методика проведения органолептической оценки качества продукции

1. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила 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.
2. При органолептической оценке большого ассортимента образцов продукции необходимо учитывать, что в первую очередь пробуют блюда (изделия), обладающие слабовыраженными органолептическими характеристиками (например, крупяные супы), далее оценивают продукцию с более интенсивными свойствами, а сладкие блюда оценивают последними.
3. При органолептической оценке температура продукции должна соответствовать температуре блюда (изделия) при их реализации.
4. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет. При оценке внешнего вида обращают внимание на его конкретные свойства, такие как цвет (основной тон и его оттенки, интенсивность и однородность), форма и ее сохранность в готовом блюде (изделии), состояние поверхности, вид на разрезе (изломе), правильность оформления блюда и др.
5. Оценка текстуры (консистенции) проводится:
 - визуально (например, вязкость жидкости при переливании, густота соуса при размешивании ложкой);
 - визуально и тактильно - прикосновением к продукту (изделию) столовым прибором (ножом, вилкой), а также приложением усилий - нажатием, надавливанием, прокалыванием, разрезанием;
 - тактильно в полости рта и в процессе пережевывания.
6. В ходе анализа устанавливают типичность запаха для блюда (изделия, полуфабриката) данного вида, оценивают качество отдельных характеристик запаха, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних запахов. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный и т.д.
7. Оценку вкуса проводят следующим образом: тестируемую порцию продукции помещают в ротовую полость, тщательно пережевывают и устанавливают типичность вкуса для блюда (изделия) данного вида, анализируют качество отдельных характеристик вкуса, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних привкусов.

Органолептическая оценка супов

1. Для отбора пробы супов (щи, борщи, рассольники, солянки и др.) содержимое емкости (кастрюли) осторожно, но тщательно перемешивают и отливают в тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
2. 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. 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).
4. 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.
5. Основными показателями качества прозрачных супов являются прозрачность, концентрированный вкус, обусловленный наличием экстрактивных веществ (для мясных и рыбных бульонов) и запах. При органолептическом анализе прозрачных супов прежде всего обращают внимание на внешний вид бульона, его цвет, отсутствие взвешенных частиц, блесков жира. Все гарниры к супам пробуют отдельно, а те, которые при подаче заливают бульоном, еще и вместе с ним.
6. При оценке качества супов-пюре содержимое емкости (кастрюли) тщательно перемешивают черпаком и отбирают пробу супа. Затем, выливая ее струйкой, оценивают текстуру (консистенцию): густоту, вязкость, однородность, а также наличие плотных частиц и цвет. После этого анализируют запах и пробуют суп. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

Органолептическая оценка соусов

При органолептической оценке соусов определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т. д.), правильность формы нарезки, текстуру (консистенцию) наполнителей, а также запах и вкус.

Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из отварных и жареных овощей

При проверке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из отварных и жареных овощей вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус.

Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из овощей

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 оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом.

Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из круп и макаронных изделий

При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из круп и макаронных изделий их тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков.

У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру (консистенцию): разваренность и слипаемость. Макароны, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки.

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.

Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из рыбы

При оценке полуфабрикатов, изделий и блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); текстуру (консистенцию); запах и вкус изделий.

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

Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из мяса и птицы

У мясных полуфабрикатов, изделий и блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все его составные части (основное изделие, соус, гарнир), а затем пробуют блюдо в целом.

Органолептическая оценка холодных блюд, полуфабрикатов салатов, закусок

При оценке холодных блюд, полуфабрикатов салатов и закусок особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов; их текстуру (консистенцию).

Органолептическая оценка сладких блюд (десертов)

При оценке сладких блюд особое внимание обращают на текстуру (консистенцию). Затем оценивают запах и вкус.

При оценке сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки, горячие десерты и др.) вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, цвет и состояние корочки; массу на разрезе (изломе): пропеченность, отсутствие закала. Затем оценивают запах и вкус.

Органолептическая оценка мучных кулинарных полуфабрикатов и изделий

При оценке мучных блюд и мучных полуфабрикатов и кулинарных изделий исследуют их внешний вид (характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков и др., форму изделия), обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша (его сочность, степень готовности, состав), а затем оценивают запах и вкус.

Органолептическая оценка мучных кондитерских, булочных полуфабрикатов и изделий

Характеризуя внешний вид мучных кондитерских и булочных полуфабрикатов и изделий, 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. 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.