

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

ШКОЛА № 25 ПЕТРОГРАДСКОГО РАЙОНА САНКТ_ПЕТЕРБУРГА

Санкт-Петербург, ул. Большая Зеленина, д.30, лит. А

ПРИНЯТО

Решением

Педагогического совета ГБОУ школы № 25

Петроградского района Санкт-Петербурга

(протокол № 1 от 27.08.2021г.)



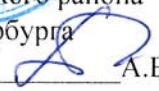
УТВЕРЖДЕНО

приказом № 419 от 27.08.2021г.

по ГБОУ школе № 25

Петроградского района

Санкт-Петербурга

Директор  А.Б. Петрова

УЧТЕНО

Мотивированное мнение совета

Родителей (законных представителей)

(протокол № 1 от 26.08.2021)

О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

Санкт-Петербург

2021



ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ

Государственное бюджетное общеобразовательное
учреждение школа № 25 Петроградского района
Санкт-Петербурга

ул. Б. Зеленина, д. 30, литер А, г. Санкт-Петербург, 197110.
ОКТМО 40394000, ОГРН 1037828004500, ИНН/КПП 7813131267/781301001
Тел/факс: (812) 235-42-13, 417-35-08, E-mail: info.gbou25petr@obr.gov.spb.ru

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии ГБОУ школы №25 Петроградского района Санкт-Петербурга (далее соответственно - "Положение", "Комиссия") разработано на основе действующих санитарных норм и правил законодательства Российской Федерации и определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельность указанной Комиссии.

1.2. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого формируется в соответствии приказом руководителя образовательного учреждения на текущий учебный год.

1.3. Решения, принятые Комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми сотрудниками/обучающимися/воспитанниками ГБОУ школы № 25, либо сотрудниками/обучающимися/воспитанниками ГБОУ школы № 25, которым они непосредственно адресованы.

1.4. Деятельность Комиссии основывается на принципах:

- а) обеспечения безопасного и качественного потребления продуктов питания обучающимися/воспитанниками школы;
- б) уважения прав и защиты законных интересов обучающихся/воспитанников школы № 25;
- в) соблюдения законодательства Российской Федерации.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОМИССИИ

2.1. Комиссия создана с целью осуществления постоянного контроля за качеством предоставляемой (согласно договору) готовых блюд, кондитерских изделий и т.д. для организации социального питания обучающихся/воспитанников в соответствии с Приложением 1.

2.2. Задачи создания и деятельности Комиссии:

2.2.1. Проверка качества всех поступающих в ГБОУ школу № 25 готовых блюд, кондитерских изделий и т.д. для организации социального питания обучающихся/воспитанников.

2.2.2. Контроль до отпуска обучающимся/воспитанникам качества, состава, веса, объема всех предоставленных готовых блюд, кондитерских изделий и т.д.

2.2.3. Оценка проверяемых готовых блюд, кондитерских изделий и т.д. с вынесением решений о их соответствии установленным нормам, требованиям или о их несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением (при уничтожении составляется соответствующий акт).

2.3. Возложение на Комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

3. СОСТАВ КОМИССИИ

3.1. Комиссия утверждается приказом руководителя ГБОУ школы № 25 в составе 3 человек, сотрудников ГБОУ школы № 25, прошедших соответствующее обучение.

3.2. В случае необходимости необходимости состав Комиссии может быть изменен приказом руководителя ГБОУ школы № 25.

3.3. Члены Комиссии не должны иметь ограничений по медицинским показаниям (хронических заболеваний, аллергии и т.д.).

4. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ КОМИССИИ

4.1. Члены Комиссии вправе находиться в обеденном зале в любом составе во время получения, отпуска, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

4.2. Бракераж готовых блюд, кондитерских изделий и т.д. производится до отпуска (выдачи) обучающимся/воспитанникам ГБОУ школы № 25 из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки.

4.3. Комиссия органолептическим методом проверяет безопасность, качество, состав предоставленных готовых блюд и кондитерских изделий.

4.4. Результаты контроля немедленно регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью предприятия. Хранится бракеражный журнал в помещении столовой.

4.5. Выдача (отпуск) обучающимся/воспитанникам готовой пищи разрешается только после проведения Комиссией бракеража при выполнении в журнале записи «допущено».

4.6. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

4.7. При выявлении нарушений технологии приготовления пищи (например, не доведено до готовности) Комиссия обязана снять изделия с выдачи (отпуска, реализации), поставить в известность о данном нарушении администрацию школы, администрацию предприятия изготовителя (согласно договору), составить акт о предоставлении недоброкачественной продукции.

4.8. По результатам проверки каждый член Комиссии вправе приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующим уничтожением (при уничтожении составляется соответствующий акт) Комиссия принимает большинством голосов. В обязательном порядке информация о данном нарушении доводится до администрации школы, администрации предприятия изготовителя (согласно договора).

4.9. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно двух ее членов.

5. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ КОМИССИИ

5.1. Комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции. Добросовестность, компетентность, разумность членов Комиссии предполагаются.

5.2. Все сотрудники ГБОУ школы № 25 обязаны оказывать Комиссии и/или отдельным ее членам содействие в реализации их функций.

5.3. Во время проведения бракеража Комиссия и/или отдельных ее члены вправе запросить у работников предприятия поставляющего, согласно договору, готовые блюда, кондитерские изделия и т.д. дополнительные пояснения.

5.6. Записи в бракеражных журналах оформляются за подписями не менее двух членов Комиссии. Заключение, предложения Комиссии оформляются письменно и подписываются не менее чем двумя членами Комиссии.

6. ПРОЧИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

6.1. Положение, а также вносимые в него изменения и дополнения, утверждаются руководителем ГБОУ школы № 25 Петроградского района и вступают в силу после их утверждения.

Методика органолептической оценки пищи

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. 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.

Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре. 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 может стать причиной пищевого отравления.

Органолептическая оценка первых блюд

Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле/гастрономической емкости/термосе и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид 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.

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).

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.

При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая пустоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

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.

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

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

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

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 необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной в меню, что позволяет выявить недовложение.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки.

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.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, 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.

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. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

Критерии оценки качества блюд

«Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

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

«Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

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

Прошито, пронумеровано

и скреплено печатью 5 лист об

директор школы Петрова А.Б.

