**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Комитет по образованию Санкт-Петербурга**

**Отдел образования**

**администрации Московского района Санкт-Петербурга**

**ГБОУ «Морская школа» Московского района Санкт-Петербурга**

|  |  |
| --- | --- |
| ПРИНЯТО  Решением общего собрания работников  ГБОУ «Морская школа»  Московского района Санкт-Петербурга  от 30.08.2023 года протокол №1 | УТВЕРЖДЕНО  приказом от 30.08.2023 года № -ОБ  Директор ГБОУ «Морская школа»  Московского района Санкт-Петербурга  А.В. Шепелев |

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  с Советом родителей  ГБОУ «Морская школа»  Московского района Санкт-Петербурга  от 30.08.2023 года протокол №1 | СОГЛАСОВАНО  с Советом обучающихся  ГБОУ «Морская школа»  Московского района Санкт-Петербурга  от 30.08.2023 года протокол №1 |

**Положение**

**О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

Санкт-Петербург

2023

1. **Общие положения**
   1. Настоящее положение о бракеражной комиссии ГБОУ «Морская школа» (далее соответственно – Положение, Школа) разработано в соответствии:

* Федеральным законом №273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» (в последней ред.);
* Федеральным законом №29-ФЗ от 02.01.2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов (в последней ред.);
* СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», утвержденными Постановлением главного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28;
* СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32;
* ГОСТом 31986-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
* ГОСТом Р 54607.12011 «Национальный стандарт РФ. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям;
* ГОСТом Р 54607.2-2012 «Национальный стандарт РФ. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний»;
* Уставом Школы.
  1. Положение составлено в рамках мероприятия ХАССП для контроля за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи и выполнением санитарно-гигиенических требований.
  2. Положение определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности бракеражной комиссии.

1. **Порядок создания бракеражной** **комиссии**
   1. Бракеражная комиссия формируется решением общего собрания работников Школы. Персональный состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя Школы.
   2. В состав бракеражной комиссии входят:
   3. Председатель – представитель администрации Школы.
   4. Члены комиссии:

* работник пищеблока;
* медицинский работник;
* работник хозяйственной части;
* представитель Совета родителей.
  1. Отсутствие отдельных членов бракеражной комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее трех ее членов.
  2. При необходимости в состав бракеражной комиссии приказом руководителя Школы могут включаться работники, чьи должности не указаны в пункте 2.2 настоящего Положения, а также специалисты и эксперты, не являющиеся работниками Школы.
  3. Председатель бракеражной комиссии является ее полноправным членом. В случае равенства голосов при голосовании голос председателя бракеражной комиссии является решающим.

1. **Основные цели и задачи бракеражной комиссии**
   1. Бракеражная комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества готовых блюд, приготовленных или реализуемых в пищеблоке Школы.
   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 Школы либо теми, кому они непосредственно адресованы, если в таких решениях прямо указаны работники Школы.

1. **Права и обязанности бракеражной комиссии**
   1. Бракеражная комиссия вправе:

* выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания;
* ходатайствовать о поощрении или наказании работников пищеблока Школы;
* находиться в помещениях пищеблока для проведения бракеража готовых блюд.
  1. Бракеражная комиссия обязана:
* ежедневно являться на бракераж готовой пищевой продукции за 20 минут до начала раздачи;
* 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 Школы о проблемах здоровья, которые препятствуют осуществлению возложенных функций;
* осуществлять свои функции в специально выдаваемой одежде: халате, шапочке, перчатках и обуви;
* перед тем как приступить к своим обязанностям, вымыть руки и надеть специальную одежду;
* присутствовать на заседании при руководителе Школы 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).

1. **Деятельность бракеражной комиссии**
   1. Деятельность комиссии регламентируется настоящим Положением, действующими санитарными правилами, ГОСТ.
   2. Для оценки контроля массы и органолептической оценки члены бракеражной комиссии используют порядки, указанные в приложениях № 1 и 2 к настоящему Положению.
   3. Работники Школы обязаны содействовать деятельности бракеражной комиссии: представлять затребованные документы, давать пояснения, предъявлять пищевые продукты, технологические емкости, посуду и т. п.
2. **Заключительные положения**
   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 ГБОУ «Морская школа»

**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 |  |
| 100–200 включительно | 5 | – |  |
| 200–300 включительно | – | 10 |  |
| 300–500 включительно | 3 | – |  |
| 500–1000 включительно | – | 15 |  |
|  |  |  |  |

Приложение № 2

к Положению о бракеражной комиссии ГБОУ «Морская школа»

**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:

* трех 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;
* одного 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 таблице 2.

**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 запеченных овощей | Отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом |
| 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. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом |
|  |  |

**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 числе 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 (удовлетворительно) |
| Имеет значительные дефекты: присутствуют посторонние привкусы или запахи; пересолено; недоварено; подгорело; утратило форму и т. д. | 2 балла  (неудовлетворительно) |
|  |  |