

Тема:

Бракераж готовой продукции в образовательных организациях

Заместитель начальника ЦЕО

Управления Роспотребнадзора по Свердловской области

Сычева Светлана Викторовна

Бракеражная комиссия (далее – комиссия) —

комиссия общественного контроля организации,

созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в образовательной организации.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, СанПиНами, ФЗ и другими локальными актами образовательной организации (в том числе уставом).

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- 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 детей и молодежи»;
- Федеральный закон от 2.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

Основные задачи бракеражной комиссии



контроль и качество
приготовления
блюд

контроль за
качеством
доставляемых
продуктов питания

контроль за
соблюдением
санитарно-
гигиенических
требований при
приготовлении и
раздаче пищи

- Бракеражная комиссия создается приказом руководителя образовательной организации в начале учебного года. Состав комиссии оговаривается в приказе.
- Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3-х (количество членов бракеражной комиссии определяется таким образом, чтобы на момент снятия бракеража пищи в образовательной организации находились данные работники, в соответствии с графиком работы).
- В состав бракеражной комиссии входят представители администрации школы, медицинский работник (по согласованию), заведующая производством (по согласованию).
- Компетенция, функции, задачи, порядок формирования и функционирования бракеражной комиссии прописывается в Положении о бракеражной комиссии образовательной организации.

- Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке организации, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
- Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с ежедневным меню.
- В меню должны быть проставлены дата, указано наименование комплекса приема пищи, полное наименование блюда (с учетом технической документации), выход порций.
- Меню должно быть утверждено руководителем организации, оказывающей услугу питания и согласовано директором образовательной организации.

Представители бракеражной комиссии обязаны

- своевременно сообщить руководству школы о проблемах здоровья, которые препятствуют осуществлению возложенных на них функций;
- осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде: халате, шапочке, перчатках и обуви (бахилах);
- перед тем как приступить к своим обязанностям, вымыть руки и надеть стерильную одежду.

Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Дата и час изготов- ления блюда	Время снятия браке- ража	Наиме- нование готового блюда	Результаты органо- лепти- ческой оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов браке- ражной комиссии	Резуль- таты взвешивания порци- онных блюд	Приме- чание
--	-----------------------------------	--	--	--	---	--	-----------------

Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до
начала ее реализации.



Выдача готовой пищи производится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.



При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.



Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 190
КАША "ДРУЖБА"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША "ДРУЖБА", вырабатываемое и реализуемое.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША "ДРУЖБА", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА РИСОВАЯ	11	11	1,1	1,1
ПШЕНО	11	11	1,1	1,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	26,4	26,4	2,64	2,64
МОЛОКО ПАСТЕР. 2.5% ЖИРНОСТИ	165	165	16,5	16,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,6	6,6	0,66	0,66
САХАР ПЕСОК	6,6	6,6	0,66	0,66
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 220				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб: Рень, 2008 - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшеничную крупу и варят 10-15 мин, помешивая. Затем всыпают подготовленную рисовую крупу и варят 5-10 мин, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают. Оптимальная температура блюда 65° С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна полностью разварены;
- цвет — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- вкус — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- запаха — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- консистенция — нежная.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,81	В1, мг	0,11	Ca, мг	199,84
Жиры, г	10,98	С, мг	2,2	Mg, мг	37,33
Углеводы, г	29,43	А, мг	0,09	Р, мг	188,86
Энергетическая ценность, ккал	245,95	Е, мг	0,22	Fe, мг	0

**Органолептическая оценка
дается на каждое блюдо
отдельно
(температура, внешний вид,
запах, вкус; готовность и
доброкачественность)**



**«Разрешено к реализации» дается таким
блюдам и кулинарным
изделиям, которые соответствуют по вкусу,
цвету и запаху, внешнему виду
и консистенции, утвержденной рецептуре и
другим показателям,
предусмотренным требованиями.**



**«Не разрешено к реализации» блюдам и
кулинарным изделиям, имеющим следующие
недостатки: посторонний, не свойственный
изделиям вкус и запах, резко пересоленные,
резко кислые, горькие, недоваренные,
недожаренные, подгорелые, утратившие свою
форму, имеющие несвойственную
консистенцию или другие признаки, портящие
блюда и изделия.**

Критерии качества блюд:

- **Оценка 5 баллов соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.**
- **Оценка 4 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с незначительными или легкоустраняемыми недостатками.** К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, слабовыраженный запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) и т.д.
- **Оценка 3 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки.** К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т. д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.
- **Оценка 2 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) со значительными дефектами:** наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т. д.

Благодарю за внимание!