


ПРИНЯТО
на заседании
Педагогического Совета

СОГЛАСОВАНО
на заседании
управляющего Совета

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «СОШ №3»

А.У.Семенов

Протокол № 1
от 30.08.2022 г.

Протокол № 1
от 30.08.2022 г.

Приказ № 63-о
от 01.09.2022 г.

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ В МБОУ «СОШ №3»

1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273 – ФЗ (ст. 37 Организация питания обучающихся);
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 г. «Об утверждении СанПиН 2.4.52409-08»;
- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 г. № 213н\178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных организаций»;
- Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2 января 2000 г. № 29;
- Санитарные правила 3.1\2.4 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы общеобразовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID 19);
- Методические рекомендации МР 2.4. 0179-20 «По организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»

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

1.3 Бракеражная комиссия осуществляет контроль за качеством готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой, вновь приготовленной партии. При проведении бракеража комиссия руководствуется требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале (Приложение 1) результатов оценки готовых блюд. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд обучающимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией школы.

1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН 2.4.1.266010, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия назначается приказом директора школы в начале

каждого учебного года.

2.2. Комиссия состоит из 3 членов

- Заместитель директора школы ответственный за организацию питания

- Медицинский работник школы (по согласованию)

-Заведующая столовой (по согласованию)

Бракеражную комиссию возглавляет лицо, ответственное за организацию питания в школе заместитель директора.

2.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа

3.Задачи бракеражной комиссии

3.1 Осуществление контроля за качеством готовой продукции, который проводится органолептическим методом;

3.2 Обеспечение санитарных норм и гигиены в помещении школьной столовой;

3.3 Обеспечение столовой качественными продуктами питания с соответствующими сертификатами качества;

3.4 Соблюдение работниками столовой требований безопасности в условиях угрозы распространения COVID 19

3.5 Предотвращение пищевых отравлений;

3.6 Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;

3.7 Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания в соответствии с утвержденным Роспотребнадзором циклическим меню.

4. Функции бракеражной комиссии

4.1 Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;

4.2 Следит ежедневно за правильностью составления меню-раскладок;

4.3 Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

4.4 Осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления блюд

4.5 Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет

ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;

4.6 Комиссия проверяет качество готовых блюд, а медицинская сестра (по согласованию) ежедневно отмечает в бракеражном журнале готовой продукции.

4.7. Комиссия периодически, но не реже одного раза в месяц, осуществляет контроль над закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд. Результаты проверки отмечают в журнале контроля над закладкой основных продуктов.

4.8. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.

4.9. Комиссия вносит предложения по улучшению организации питания детей в школе.

4.10. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, заседаниях родительского комитета.

5. Ответственность

5.1. Члены комиссии несут ответственность за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой продукции, в журнале контроля над закладкой основных продуктов.

5.2. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел директору школы, на административное совещание, заседания Педагогического совета, Родительского комитета.

6. Методика органолептической оценки пищи

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

6.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

6.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

6.4. 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.

7. Органолептическая оценка первых блюд

7.1. 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 обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

7.2. 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).

7.3. 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.

7.4. При проверке пюреобразных супов пробу 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.

7.5. 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 внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

7.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

8. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

8.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. 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.

8.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

8.5. 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 подозрении на несоответствие рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.

8.6. 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.

8.7. 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 привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки. **Основание: Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы 2.4.5.2409-08**

9. Критерии оценки качества блюд

9.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества оцениваются по четырех балльной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

9.2. **Оценка 5 баллов (отличное качество)** соответствует блюдам (изделиям) без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

9.3. **Оценка 4 балла (хорошее качество)** соответствует блюдам (изделиям) с незначительными или легкоустраняемыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) ит.д.

9.4. **Оценка 3 балла (удовлетворительное качество)** 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.

9.5. **Оценка 2 балла (неудовлетворительное качество)** соответствует блюдам (изделиям) со значительными дефектами. Наличием посторонних

привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т.д.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю». Оценка «неудовлетворительно», данная членами бракеражной комиссии, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, акт доводится до директора школы при необходимости до руководства предприятия питания ООО «Эра», осуществляющего организацию горячего питания в школе,

10.3. Заключительные положения

10.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

10.2. Администрация МБОУ «СОШ № 3» обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.