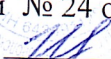


Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 3 имени В.Н. Щеголева городского округа
закрытого административно - территориального образования Светлый Саратовской
области»
(МОУ СОШ № 3 им. В.Н. Щеголева)

СОГЛАСОВАНО
Протокол заседания педагогического совета
от 02.11.2020 г № 2

УТВЕРЖДЕНО
Приказом № 24 от 01.02.2021 г
директор  Т.В. Исаева

**Положение о бракеражной комиссии
(новая редакция)**

1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах коллегиальности управления образовательным учреждением (далее - ОУ), в соответствии с уставом ОУ, в целях осуществления контроля организации питания, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ОУ создается бракеражная комиссия.

1.2. В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется следующими нормативными документами:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ (статья 37 Организация питания обучающихся);

- СанПиН 2.43648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- СанПиН 2.3/2.4.35.90-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

- сборниками рецептур, технологическими картами;

- методическими рекомендациями МР 2.4.0179 – 20 «Организация питания обучающихся общеобразовательных организаций»;

- методическими рекомендациями МР 2.4.0180 – 20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»,

- данным Положением.

1.3. Основные задачи бракеражной комиссии:

- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;

- контроль за качеством доставляемых продуктов питания;

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

- предотвращение пищевых отравлений и желудочнокишечных заболеваний;

- организация полноценного питания обучающихся.

1.4. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора образовательной организации на начало учебного года.

1.5. В состав бракеражной комиссии ОУ включаются:

- заместитель директора по воспитательной работе;

- представитель профсоюзного комитета;

- медсестра ОУ;

- заведующий столовой ОУ.

Члены комиссии должны иметь документ о прохождении медосмотра.

2. Функции бракеражной комиссии

2.1. К основным функциям бракеражной комиссии в ОУ относят:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов;
 - проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
 - проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
 - контроль над процессом приема пищи обучающимися;
 - проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;
 - контроль организации работы на пищеблоке;
 - наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
 - осуществление контроля за сроками 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.
- 2.2. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.
- 2.4. Комиссия вносит предложения по улучшению питания обучающихся в образовательной организации.
- 2.5. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, заседаниях родительского комитета.

3. Процедура проведения бракеража

- 3.1. Все блюда изготавливаемые в школьной столовой подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимают непосредственно из ёмкостей, в которых пища готовится. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.
- 3.2. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню - раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие нештучные изделия - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.
- 3.3. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и заверен печатью. Хранится бракеражный журнал у заведующего столовой.
- 3.4. За качество пищи несут ответственность заведующий столовой и повара, изготавливающие продукцию.
- 3.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 3.6. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания обучающихся, заносятся в бракеражный журнал.

4. Методика органолептической оценки пищи

- 4.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 4.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный,

молочнокислый, гниlostный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах определяется: селедочный, чесночный, мятный, ванильный и т.д.

4.3. 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 был причиной пищевого отравления.

5. Органолептическая оценка первых блюд

5.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле 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.

5.2. 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).

5.3. 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.

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

5.5. 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.

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

6. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

6.3. 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.

6.4. 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.

6.5. 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.

6.6. 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.

6.7. 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.

6.8. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в ОУ является локальным нормативным актом, принимается на Педагогическом совете школы и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

7.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

7.3. Положение о бракеражной комиссии в ОУ принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.7.1. настоящего Положения.

7.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу