

АДМИНИСТРАЦИЯ КИРОВСКОГО РАЙОНА
муниципального образования «Город Саратов»
Муниципальное общеобразовательное учреждение
ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 17
410009, г.Саратов, ул. Наумовская, 11, тел/факс (845-2) 65-57-05,
E-mail: shcool17saratov@gmail.com,
ОКПО 43717582; ОГРН1036405201843; ИНН/КПП 6452061641/645201001

СОГЛАСОВАНО
ПРЕДСЕДАТЕЛЬ
ПРОФСОЮЗНОГО КОМИТЕТА
МОУ «ООШ № 17»

Т.С. Лапшина
Протокол № 3
от «29» декабря 2020



УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ «ООШ № 17»

С.В.Сухова

Приказ № 314

от «29» декабря 2020г.



Рассмотрено
на заседании Управляющего совета
протокол № 3 от 29.12. 2020 г.

Положение
о деятельности бракеражной комиссии
в Муниципальном общеобразовательном учреждении
«Основная общеобразовательная школа № 17»

1. Общие положения

- 1.1. Положение о деятельности бракеражной комиссии в МОУ «ООШ № 17» (далее – Положение) разработано для МОУ «ООШ № 17» (далее – Учреждение).
- 1.2. Положение регулирует деятельность бракеражной комиссии Учреждения (далее – Комиссия).
- 1.3. Бракеражная комиссия является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи работникам буфета-раздаточной в осуществлении административного контроля за качеством питания обучающихся в школе, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при раздаче пищи.
- 1.4. Настоящее Положение о бракеражной комиссии предусматривает план работы комиссии на год. Положение принимается на педагогическом совете школы и вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа директора школы.
- 1.6. В своей деятельности Комиссия руководствуется:

- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Методическими рекомендациями «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет», утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 24.08.2007 г. № 0100/8604-07-34;
- Методическими рекомендациями «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях», утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 24.08.2007 г. № 0100/8605-07-34;
- Методическими рекомендациями «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах», утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 24.08.2007 г. № 0100/8606-07-34;
- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Методическими рекомендациями по разработке программы курса по формированию здорового питания обучающихся (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2013 № 08-2053 «О направлении информационно-методических материалов»;
- Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20 (Утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 г.);
- Уставом Учреждения,
- Положением и другими нормативно-правовыми актами по вопросам организации питания учащихся.

2. Порядок создания Комиссии и ее состав

2.1. Количественный состав бракеражной комиссии утверждается _____ директором Учреждения, но не может быть менее 3-х человек:

В состав бракеражной комиссии входят:

- ответственный за организацию питания Учреждения;

- медицинский работник (согласно заключенному договору с медицинской организацией);
 - заведующий производством (буфетчик) поставщика питания (согласно заключенному договору).
- 2.2. В состав бракеражной комиссии также могут входить педагогические работники и члены администрации Учреждения.
 - 2.3. В необходимых случаях в состав могут быть включены другие работники школы, приглашенные специалисты, представители родительской общественности
 - 2.4. Срок полномочий бракеражной комиссии – один учебный год.

3. Основные задачи деятельности Комиссии

- 3.1. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в строгом соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, настоящим Положением и другими внутренними документами Учреждения.
- 3.2. Основными задачами бракеражной комиссии являются:
 - предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;
 - обеспечение санитарии и гигиены в помещении пищеблока;
 - обеспечение пищеблока качественными продуктами питания и готовой продукцией;
 - организация полноценного питания.

4. Функции бракеражной комиссии.

- 4.1. Бракеражная комиссия:
 - Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке приготовленной пищи;
 - Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками буфета-раздаточной;
 - Периодически присутствует при раздаче готовой пищи;
 - Проводит оценку органолептических свойств приготовленной пищи (т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.);
 - Проверяет санитарное состояние буфета-раздаточной;
 - Контролирует наличие маркировки на посуде;
 - Проверяет соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
 - Отчитывается о своей работе на различных заседаниях.

5. Методика органолептической оценки пищи

- 5.1. Органолептическая оценка пищи начинается с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 5.2. В дальнейшем определяется запах пищи. 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.

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

5.4. При снятии пробы необходимо руководствоваться следующими правилами:

- 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.

6. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии

6.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в школе,
- контролировать выполнение принятых решений;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в школе;
- ходатайствовать перед администрацией школы о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания.
- составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание недоброкачественных продуктов и приготовленных блюд;
- определять доброкачественность продуктов по специальной методике (Приложение № 1).

6.2. Обязанности бракеражной комиссии:

- Контролирует соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке приготовленной пищи;
- контролирует организацию работы в буфете-раздаточной;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками буфета-раздаточной;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовленной пищи;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи (т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.);
- проводит просветительскую работу с педагогами и родителями обучающихся.

6.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

6.4. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний, бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

7. Содержание и формы работы комиссии

7.1. Комиссия осуществляет работу в соответствии с планом работы бракеражной комиссии на текущий год.

7.2. Комиссия должна:

- ознакомиться с ежедневным меню, которое должно совпадать с десятидневным меню: в нем должны быть проставлены дата, количество и полное наименование блюда, выход порций, количество наименований. Меню должно быть утверждено директором Учреждения, подписано медицинским работником и представителем поставщика питания.
- 7.3. Бракеражная проба забирается из общего термоса, предварительно перемешав приготовленную пищу. Пробы снимают за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Дегустацию начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.
- 7.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал готовой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью. Журнал хранится в медицинском кабинете.
- 7.5. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).
- 7.6. Оценка «соответствует» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, и другим показателям, предусмотренным требованиями.
- 7.7. Оценка «неудовлетворительно» дается 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. Такое блюдо не допускается к раздаче, и комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю». Блюдо не может быть выдано без снятия пробы. Готовая продукция, получившая оценки «неудовлетворительно» отправляется поставщику.
- 7.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями не менее 3-х членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.
- 7.9. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда. Суточные пробы в буфете-раздаточной не снимаются и не хранятся. Суточная проба приготовленной пищи хранится в базовой столовой, где идет процесс приготовления пищи.
- 7.10. Для проведения бракеража на пищеблоке должны быть в наличии весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, тарелка с указанием веса на обратной стороне, линейка.
- 7.11. Комиссия имеет право проверить вес блюд путем взвешивания.

8. Заключительные положения

- 8.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии Учреждения является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Учреждения по вопросу организации питания, вступает в силу с момента его утверждения директором Учреждения.

- 8.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение, а также его новая редакция рассматриваются на совещании Управляющего совета, принимаются на заседании педагогического совета, утверждаются (либо вводятся в действие) приказом директора Учреждения.
- 8.3. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

Инструкция №1.
Для членов бракеражной комиссии по пробе готовых блюд.

1. Общие положения.

- 1.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.
- 1.2. Выдача готовой продукции проводится 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, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.
- 1.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

2 Методика органолептической оценки пищи.

- 2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 2.4. При снятии пробы необходимо выполнять 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.

3 Органолептическая оценка первых блюд.

- 3.1. Для органолептического исследования первое 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.
- 3.2. 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).
- 3.3. 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.
- 3.4. 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.
- 3.5. 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.

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

4 Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

4.3. 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.

4.4. 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.

4.5. 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.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные коренья, 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.

4.7. 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. 5 Критерии оценки качества блюд

5.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

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

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

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

Прочтунуровано, пронумеровано и
скреплено печатью

Листов

2022


Директор МОУ «ООШ №17»
С.В. Сухоза

