

**Положение о бракеражной комиссии  
МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 11» г. Калуги**

**1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее положение регламентирует порядок работы бракеражной комиссии в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 11» г. Калуги.
- 1.2. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе.
- 1.3. Настоящее Положение разработано в соответствии с ФЗ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 № 28 «Об утверждении Санитарных правил 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организация, утвержденных Главным санитарным врачом РФ (М.Р.2.4.0179-20) от 18.05.2020 г.

**2. Порядок формирования комиссии**

- 2.1. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которой в соответствии с Положением формируется из числа работников учреждения. Персональный состав комиссии утверждается приказом директора школы на начало учебного года.
- 2.2. В состав комиссии входит не менее 3-х человек. Членами бракеражной комиссии могут быть: члены администрации школы, ответственный за организацию питания, педагогические работники, медицинская сестра образовательного учреждения; заведующая школьной столовой, родители (законные представители) учащихся.

**3. Основные цели и задачи комиссии**

- 3.1. Комиссия создается в целях:
- контроля организации питания школьников;
  - проверки качества пищевых заготовок и продуктов, доставляемых на пищеблок ОУ;
  - обеспечения соблюдения санитарно-гигиенических нормативов при приготовлении и раздаче блюд в школьной столовой.
- 3.2. Задачи создания и деятельности комиссии:
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических нормативов при транспортировке, доставке и разгрузке пищевых заготовок, продуктов питания на школьный пищеблок;
  - проверка складских помещений и других мест, специально оборудованных для хранения продуктов, на пригодность и соответствие правилам;
  - ежедневный мониторинг правильности составления меню;
  - проверка организации работы на школьной кухне;
  - отслеживание сроков реализации продуктов питания, качества приготовления блюд;
  - проверка соответствия рациона школьной столовой физиологическим потребностям школьников разных возрастных групп;
  - контроль соблюдения личной гигиены сотрудниками пищеблока;
  - периодическое наблюдение за процедурами закладки продуктов;

- осуществление систематической проверки выхода блюд, их органолептических показателей (вкус, аромат, цвет, консистенция);
- контроль соответствия объемов приготавливаемой пищи количеству детей и разовых порций.

3.3. Возложение на комиссию иных поручений, не соответствующих задачам и целям, не допускается.

3.4. Решения, принятые комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками учреждения либо, если в таких решениях прямо указаны работники учреждения, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

#### **4. Права, обязанности членов комиссии**

4.1. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 № 28 «Об утверждении Санитарных правил 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организация, утвержденных Главным санитарным врачом РФ (М.Р.2.4.0179-20) от 18.05.2020 г., сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением.

4.2. Бракеражная комиссия имеет право:

- проверять санитарное состояние пищеблока;
- проверять выход готовой продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- контролировать разнообразие и соблюдение циклического меню;
- вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

4.3. Обязанности бракеражной комиссии:

- ежедневно следить за правильностью составления меню;
- проверять соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определять ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

#### **5. Деятельность комиссии**

5.1. Бракераж пищи проводится до начала 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 результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в Санитарно-пищевую лабораторию.

5.2. Бракеражный журнал ведется в соответствии с приложением № 4 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал у заведующей школьной столовой. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, обращается внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и др. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

## **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. Затем 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 которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность чистки 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 продуют 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 подгоревшей 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. Макаaronные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свивать с ребра вилки или лодки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

8.5. При оценке 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 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. У плохо приготовленного соуса – 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 их 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 жирка, на котором ее варили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

## 9. Критерии оценки качества блюд

9.1. *«Соответствует»* - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

*«Не соответствует»* - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

9.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

9.3. Оценка «соответствует» и «не соответствует», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются в ответственности.

## 10. Заключительное положение

10.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

10.2. Администрация школы обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.