



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РАЗДОЛЬНЕНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
СОВЕТСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

97215, село Раздольное,
ул. Школьная, 22

телефон: 9-72-19
e-mail: razsovro@yandex.ru

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «Раздольненская СШ»

Д.В.Василько

Приказ № 20 от 18.01.2021г.



ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

**Муниципального бюджетного общеобразовательного
учреждения**

«Раздольненская средняя школа»

Советского района Республики Крым

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регламентирует организацию и порядок деятельности Бракеражной комиссии в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Советская средняя школа №1» Советского района Республики Крым (далее по тексту – Образовательное учреждение).

1.2. Бракеражная комиссия создается в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Образовательном учреждении.

1.3. Администрация Образовательного учреждения содействует деятельности Бракеражной комиссии и принимает меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

1.4. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации. Нормативной основой организации работы Бракеражной комиссии в Образовательном учреждении являются:

- Статья № 34, 37, 65, 79 Федерального закона от 29.12.12 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- Федеральный закон от 30.03.1999 №52 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ № 45 от 23.07.2008 года «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08
- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11.03.2012 №213 н./178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательного учреждения»
- Приказ Минобрнауки России от 30.08.2013. № 1015 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования
- «Приказ Минобрнауки России от 17.05.2013. №413 « Об утверждении Методических рекомендаций по разработке программы курса по формированию здорового питания обучающихся»

- Письмо Минобрнауки России от 12.04.2012 № 06-731 « О формировании культуры здорового питания обучающихся»
- Распоряжение Совета министров Республики Крым от 25.11.2014 №1242-р «Об утверждении Плана мероприятий по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях в 2015 году»
- Иные нормативно-правовые акты органов управления образованием различного уровня;
- Устав Образовательного учреждения;
- Локальные акты Образовательного учреждения по вопросам организации питания;
- Приказы и распоряжения директора Образовательного учреждения.

2. Компетенция и функции Бракеражной комиссии

2.1. Основными задачами деятельности Бракеражной комиссии являются:

- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.

2.2. Бракеражная комиссия в процессе своей деятельности:

- способствует обеспечению качественным питанием обучающихся Образовательного учреждения;
- осуществляет контроль работы столовой;
- проверяет санитарное состояние пищеблока;
- контролирует наличие маркировки на посуде и полотенцах;
- проверяет качество поступающей продукции в соответствии с СанПин 2.4.5. 2409-08, п.14.5;
- проверяет сопроводительные документы, удостоверяющие качества и безопасность продуктов с указанием даты выработки сроков и условий хранения продукции;
- проверяет выход продукции;
- осуществляет контроль доброкачественности готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Пробы снимаются непосредственно из емкостей, в которой готовится пища (см. Приложение №1);
- проводит оценку качества блюд в составе не менее трех человек;
- контролирует наличие суточной пробы;
- контролирует выдачу готовой продукции только после снятий пробы;
- проверяет соответствие процесса приготовления пищи по технологическим картам;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся;
- контролирует разнообразие и соблюдение меню;
- проверяет соблюдение правил хранения продуктов питания.

2.3. Оценка качества продукции, выставленная Бракеражной комиссией, заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления

пищи Бракеражная комиссия снимает изделия с раздачи, направляет их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

2.4. Права Бракеражной комиссии:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- вносить на рассмотрение администрации Образовательного учреждения предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

3. Порядок организации деятельности Бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия, состав, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора Образовательного учреждения.

3.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят:

- ответственный за организацию питания;
- медицинская сестра;
- шеф-повар.

3.3. Члены Бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

3.4. Члены Бракеражной комиссии, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены методикой проведения данного анализа.

4. Функции членов Бракеражной комиссии

4.1. Председатель бракеражной комиссии:

- еженедельно контролирует ведение журнала бракеража готовой продукции
- систематически контролирует качество и выход готовой продукции
- контролирует выполнение санитарно-гигиенических требований в столовой и пищеблоке
- составляет график работы столовой

4.2. Шеф-повар:

- совместно с медсестрой и членом Бракеражной комиссии выполняет закладку продуктов в соответствии с требованиями
- строго придерживается рецептуры, технологии приготовления пищи и выдачи блюд
- обеспечивает питание обучающихся согласно с физиологически обоснованным режимом дня
- проводит инструктажи на рабочих местах с работниками столовой по технике безопасности во время работы с электрооборудованием, режущими инструментами и по соблюдению технологий приготовления пищи
- осуществляет постоянный контроль за выполнением санитарно-гигиеническим требований в пищеблоке
- постоянно контролирует условия хранения и сроки реализации получаемой продукции
- систематически ведет журнал бракеража сырой продукции
- поддерживает соответствующие согласно санитарно-гигиеническим требованиям к овощехранилищу
- следит за сроком хранения продуктов

4.3. Медработник

осуществляет постоянный контроль за организацией и качеством питания, а именно

- строго контролирует качество продуктов, поступающих в столовую, и условия их хранения;
- совместно с дежурным администратором контролирует закладку продуктов в соответствии с нормами, качество и выход отпущенных блюд;

- проводит органолептическую оценку готовой пищи;
- периодически проводит подсчет химического состава рациона питания;
- строго контролирует и ведет подсчет ведомости накопления продуктов совместно с шеф-поваром, отмечает данные в журнале Бракеража готовой продукции;
- систематически ведет точный учет пищевых отходов, проводит бракераж готовой продукции и результаты фиксирует в специальном журнале;
- контролирует выполнения санитарно-гигиенических требований в пищеблоке и в зале столовой;
- систематически проводит анализ состояния физического развития и здоровья обучающихся с учетом качества получаемого питания;
- проводит санитарно-просветительскую работу с работниками пищеблока по предупреждению инфекционных и кожных заболеваний ;
- контролирует своевременное прохождение работниками пищеблока медицинского осмотра;
- ведёт документацию Бракеражной комиссии.

5. Документация Бракеражной комиссии

5.1. Результаты текущих проверок Бракеражной комиссии отражаются журналах: бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, бракеража готовой кулинарной продукции, бракеража скоропортящихся продуктов и продовольственного сырья, журнал здоровья, журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, ведомость контроля за рационом питания.

5.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

5.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у шеф-повара школьной столовой.

5.4. Информация о выявленных членами Бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение выносится на заседание Педагогического Совета Образовательного учреждения для согласования и утверждается директором Образовательного учреждения.

6.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение выносятся на обсуждение на заседание Педагогического Совета Образовательного учреждения и утверждаются директором Образовательного учреждения.

Приложение 1

Методика органолептической оценки пищи

1. Основные положения

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

1.2. 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.

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

1.4. 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.

2. Органолептическая оценка первых блюд

2.1. 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.

2.2. 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).

2.3. 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.

2.4. 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.

2.5. 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.

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

3. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

3.3. 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.

3.4. 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.

3.5. 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.

3.6. 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.

3.7. 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.

4. Критерии оценка качества блюд

4.1. «Отлично» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

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

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

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