

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №40» МУНИЦИПАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ  
СИМФЕРОПОЛЬ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

Принято  
решением педагогического совета  
от 24.08.21 протокол № 13

Утверждено  
приказом от 24.08.21 № 263  
«Об утверждении локальных актов»

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о бракеражной комиссии**

**I. Общие положения.**

1.1. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований при организации питания обучающихся в МБОУ МСОШ № 40 им. В.А. Скугаря (далее Школа).

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется :

- Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (статья 37, статья 79 пункт 7);
- Федеральным законом от 06.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации» (в редакции от 07.05.2013, с изменениями от 27.06.2013) (глава 4, статьи 19, 20, статьи 7,43);
- Федеральным законом Российской Федерации от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- постановлением Совета министров Республики Крым от 09.06.2017 № 304 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием отдельных категорий, обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (далее СанПин 2.3/2.4.3590-20), утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32;
- Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», (далее - СП 2.4.3648-20), утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28;
- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и

молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» (далее- СП 3.1/2.4.3598-20), утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30 июня 2020 года № 16;

-совместным приказом Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся образовательных учреждений»;

-методическими рекомендациями «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников» (приложение к письму Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12.04. 2012 № 06-731);

-методическими рекомендациям по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым (приложение к совместному приказу Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым и Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю от 24.04.2017 № 1036/68);

-Уставом школы;

-Положением о питании школы .

## **2.Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.**

2.1Состав бракеражной комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом директора Школы .

2.2.В состав бракеражной комиссии входят:

-представитель администрации МБОУ СОШ №40;

-повар;

-медработник;

-заведующий производством;

-представитель родительской общественности.

## **3.Деятельность комиссии.**

3.1.Основной целью деятельности бракеражной комиссии является обеспечение гарантий прав обучающихся на полноценное питание с учетом действующих натуральных норм питания и состояния здоровья каждого обучающегося.

3.2. В своей деятельности бракеражная комиссия решает следующие задачи:

Осуществление контроля за :

- обеспечением санитарно-гигиенической безопасности питания;
- соответствием энергетической ценности суточных рационов питания энергозатратам обучающихся;
- сбалансированностью и максимальным разнообразием рациона питания по всем пищевым факторам;
- учетом индивидуальных особенностей обучающихся (пищевая аллергия, потребность в диетическом питании и пр.);
- обеспечением обучающихся всеми пищевыми веществами в соответствии с действующими санитарными правилами и нормативами;
- разнообразием рациона питания обучающихся;
- обеспечением в процессе обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;
- оптимальностью режима питания;
- организацией питания и качеством готовых блюд.

#### **4.Функции бракеражной комиссии**

4.1. Для реализации возложенных на неё задач бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет складские и другие помещения пищеблока на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- контролирует организацию работы и соблюдение санитарно-гигиенических норм на пищеблоке;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных питательных веществах;
- ежедневно следит за включением в рацион питания обучающихся всех групп продуктов, правильностью составления меню, соответствием рациона питания утвержденному меню;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд, соответствие объемов готовых блюд объему разовых порций и количеству питающихся;
- осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит ежедневную оценку качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации, по органолептическим показателям

(внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд). Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии;

-проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;

-определяет фактический выход одной порции каждого блюда;

-определяет соответствие веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню-раскладке;

-контролирует соблюдение режима питания обучающихся;

-своевременно принимает меры по улучшению качества готовой продукции или снятию её с реализации.

## **5. Организация деятельности бракеражной комиссии**

5.1. Ежедневно бракеражная комиссия проводит органолептическую оценку пищи согласно методике (Приложение 1)

5.2. Выдача готовых блюд проводится только после снятия пробы и записи в журнале бракеража готовой кулинарной продукции результатов оценки и разрешения их к выдаче.

5.3. В журнал бракеража готовой кулинарной продукции заносят результаты пробы каждого блюда.

5.4. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится журнал бракеража готовой кулинарной продукции у заведующего столовой.

## **6. Права бракеражной комиссии**

6.1. Бракеражная комиссия имеет право в любое время проконтролировать санитарное состояние и организацию работы на пищеблоке.

6.2. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия имеет право снять изделия и не допускать их к выдаче до устранения выявленных кулинарных недостатков.

6.3. При неудовлетворительной оценке качества блюд комиссия имеет право ознакомиться с сопроводительной документацией поставляемой продукции, проверить условия хранения полученных продуктов, их реализацию согласно срокам, соблюдение в столовой установленных санитарных правил и нормативов.

6.4. Рассматривать заявления, жалобы, предложения обучающихся, родителей (законных представителей), работников школы как в письменной, так и в устной форме по организации, качеству питания в школьной столовой.

6.5. При выявлении нарушений составлять акты, докладные записки, отчёты и предоставлять их директору школы.

6.6. Вносить на рассмотрение руководству школы и организатору питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания в школьной столовой.

## **7. Требования к оформлению документации.**

7.1. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются в журналах: бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, бракеража готовой кулинарной продукции и др.

7.2. Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок.

## **8. Заключительные положения.**

8.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

8.2. Администрация образовательной организации при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

8.3. Администрация образовательной организации обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

## **Методика проведения органолептической оценки пищи членами бракеражной комиссии**

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

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

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.

### ***Органолептическая оценка первых блюд.***

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.

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).

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.

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.

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.

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

### ***Органолептическая оценка вторых блюд.***

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

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

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.

Макаронные 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 запекания.

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.

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.

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 запеченная – приятный слегка заметный привкус свежего масла, на котором ее запекали. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, форма нарезки сохраняется.

***.Критерии оценки качества блюд:***

- «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.
- «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.
- «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.
- «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить (блюдо к раздаче не допускается, требуется его замена).