ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ПРОСТОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП
Документ отправлен на официальный сайт: schkoll.obrshubin.ru
Уполномоченное лицо – руководитель образовательного учреждения:
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ШКОЛА-КОЛЛЕГИУМ ИМЕНИ СЕМЁНА ЕФРЕМОВИЧА ИВАНОВА" ГОРОДА АЛУШТЫ
Действителен с: с 19.12.2025, 05:11
Действителен до: до 14.03.2027, 05:11
Ключ подписи: 00C324D3564C745EB548CAAED1F9605FE8

ПРИНЯТО
на педагогическом совете
Протокол № 9 от 30.08.2022 г.

УТВЕРЖДЕНО
Директор
МОУ «Школа-коллегиум»
_____ И.Ю.Гончарова
Приказ № 235/1 от 05.08.2022 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии в муниципальном общеобразовательном учреждении «Школа-коллегиум» города Алушты

1. Общее положение

1.1. Положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) в муниципальном общеобразовательном учреждении «Школа-коллегиум» города Алушты (далее – Учреждение) разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом школы.

2. Основные направления деятельности

Систематический контроль за организацией питания, качеством пищевыхпродуктов, составляющих рацион питания школьников.

3. Основные документы, регламентирующие работу бракеражной комиссии:

- Устав школы;
- Локальные акты Учреждения (в том числе «Правила внутреннеготрудового распорядка»);
- Приказы и распоряжения директора школы и Управления образования муниципального округа Алушта

4. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав:

4.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в началеучебного года.

4.2. Бракеражная комиссия состоит из нечетного количества (3,5 человек). В состав комиссии входят:

- ответственный за организацию питания (председатель комиссии);
- медицинская сестра;
- член профсоюзного комитета;
- учитель

1. Полномочия (функции) комиссии

1.1.Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических нормпри транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей восновных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при раздаче готовой пищи, проверяетвыход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет еецвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объемуразовых порций и количеству детей.

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, еѐ цвет.

2.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаѐнномдыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селѐдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неѐ температуре.

2.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которыеприменяются в сыром виде;вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также вслучае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

3. Органолептическая оценка первых блюд

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берѐтся 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 очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнѐнности.

3.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение еѐ 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. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плѐнок.

3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротѐртых 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 присущимему 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 подгоревшей муки, снедоваренными 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) даѐтся 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 зѐрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зѐрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши еѐ сравнивают с запланированной поменю, что позволяет выявить недовложение.

4.4. Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие 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, еслик 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 несоответствии рецептуре – блюдо направляется наанализ в лабораторию.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложкив 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 такимсоусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, еѐ 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. Варѐная рыба должна иметь вкус, характерный для данного еѐ вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором еѐ жарили. Она должна быть мягкой,сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

5. 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. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

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

.Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

Администрация Учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.