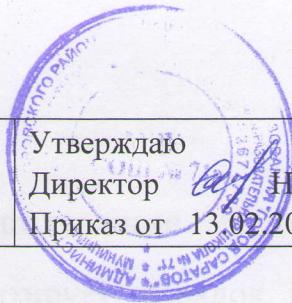


Принято  
Протокол заседания педагогического совета  
От 11.02.2021г № 4

Утверждаю  
Директор Н.А. Сафронова  
Приказ от 13.02.2021 № 32



**Положение о бракеражной комиссии  
муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя  
общеобразовательная школа № 71»**

1.1. Настоящее положение разработано в целях организации работы Бракеражной комиссии в МОУ «Средняя общеобразовательная школа № 71».

1.2. Настоящее Положение разработано в целях организации контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года. В составе Бракеражной комиссии входит 3-5 человек. Состав комиссии определяется путем объявления конкурса на момент открытия бракеражной комиссии (в школе находятся вахтенные работники, в соответствии с графиком работы). Членами бракеражной комиссии могут быть представители администрации, ответственный за организацию питания в школе, а также родители учащихся школьной столовой, что обеспечивает взаимодействие с родителями обучающихся.

1.3. Основная задача бракеражной комиссии – обеспечить постоянный контроль за работой школьной столовой, а также предотвратить пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания, контроль за соблюдением технологии приготовления пищи, расширение ассортимента питания, блюд и организации повседневного питания.

1.4. В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется следующими нормативными документами:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.12 года;
- «Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11.03.2012 года № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся в образовательных учреждениях»;
- «Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 года №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- «Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 года №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3688-21 «Гигиенические требования к условиям и обеспечению безопасности и качеству воздушной среды помещений в образовательных организациях»;
- «Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г № 32 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3688-20 «Гигиенические требования к условиям и обеспечению безопасности и качеству воздушной среды помещений в образовательных организациях»;

## I. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует порядок работы бракеражной комиссии в МОУ «Средняя общеобразовательная школа № 71»

1.2. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года. В состав бракеражной комиссии входит 3-5 человек. *(Количество членов бракеражной комиссии определяется таким образом, чтобы на момент снятия бракеража пищи в ОУ находились данные работники, в соответствии с графиком работы).*

Членами бракеражной комиссии могут быть представители администрации, ответственный за организацию питания, медицинский работник, заведующая школьной столовой, повара. *(Можно привлекать представителей родительской общественности, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям).*

1.3. Основная задача бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой, а также предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний, контроль за соблюдением технологии приготовления пищи, расширение ассортиментного перечня блюд и организация полноценного питания.

1.4. В своей деятельности Бракеражная комиссия руководствуется следующими нормативными документами:

Федеральным законом «Об Образовании в Российской Федерации» No 273-ФЗ от 29.12.12 года;

• Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 года No 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

• Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 года No28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

• Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021.года No2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

• Постановлением главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и

норм САНПИН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологический требования к организации общественного питания населения»

- Санитарно-эпидемиологических правил и норм САНПИН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологический требования к организации общественного питания населения»

- сборниками рецептов;

- технологическими картами;

- данным Положением, утверждённым директором школы,

Бракеражная комиссия по окончании каждой учебной четверти отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблока директору.

1.5. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждого из приготовленных блюд. 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.

1.6. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у сотрудника поставщика питания в школьном буфетно-раздаточной. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, 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. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность заведующий производством (зав.столовой) и повар, приготовивший данное блюдо.

## **II. Права и обязанности бракеражной комиссии**

2.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;

- вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

## 2.2. Обязанности бракеражной комиссии:

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

## III. Методика органолептической оценки пищи

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

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

3.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

3.4. 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.

## IV. Органолептическая оценка первых блюд

4.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся 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 загрязнённости.

4.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно

быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

4.3. 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 плёнок.

4.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

4.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, 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.

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

## V. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по рецептуре, что позволяет выявить недовложение.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие, но легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки картофеля и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует проверить качество исходного картофеля, процент отхода, влажность и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и соли. При подозрении на несоответствии 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. У плохо приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

5.7. 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. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

## VI. Критерии оценки качества блюд

6.1. **«Удовлетворительно»** - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

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

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

6.3. Оценка **«удовлетворительно»** и **«неудовлетворительно»**, 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 к материальной и другой ответственности.

## VII. Заключительное положение

7.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

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

# Лист ознакомления с положением о бракеражной комиссии

| ФИО           | Подпись                        | Дата |
|---------------|--------------------------------|------|
| Данилов Т. А. | <i>[Handwritten Signature]</i> |      |
|               |                                |      |
|               |                                |      |
|               |                                |      |
|               |                                |      |
|               |                                |      |
|               |                                |      |
|               |                                |      |
|               |                                |      |
|               |                                |      |
|               |                                |      |
|               |                                |      |
|               |                                |      |
|               |                                |      |
|               |                                |      |
|               |                                |      |
|               |                                |      |
|               |                                |      |
|               |                                |      |
|               |                                |      |
|               |                                |      |
|               |                                |      |
|               |                                |      |
|               |                                |      |
|               |                                |      |
|               |                                |      |
|               |                                |      |
|               |                                |      |
|               |                                |      |
|               |                                |      |
|               |                                |      |
|               |                                |      |
|               |                                |      |
|               |                                |      |
|               |                                |      |
|               |                                |      |
|               |                                |      |
|               |                                |      |
|               |                                |      |