

ПРИНЯТО
на Совете МОУ СШ № 91
протокол № 5 от «26» апреля 2021г.

УТВЕРЖДАЮ
директор МОУ СШ № 91

Т.В. Горшкова
приказ № 66 от «26» апреля 2021г.



ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1. Настоящее положение о бракеражной комиссии разработано в соответствии с Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями от 01 марта 2020г.), Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28) Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18 мая 2020года), Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18 мая 2020года), на основании закона Волгоградской области « О внесении изменений в отдельные законодательные акты Волгоградской области в сфере организации питания обучающихся» от 30 июля 2020 года № 71-ОД (настоящим законом внесены изменения в Закон Волгоградской области от 4 октября 2013 года № 118-ОД «Об образовании в Волгоградской области», Статьи 46 Социального кодекса Волгоградской области от 31 декабря 2015 года № 246-ОД , Закона Волгоградской области от 10 ноября 2015 года № 111-ОД «Об организации питания обучающихся (1-11 классы) в общеобразовательных организациях Волгоградской области», Постановления администрации Волгоградской области «Об установлении размера частичной компенсации стоимости горячего питания, предусматривающего наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, не менее одного раза в день, на одного обучающегося от 10 августа 2020г. № 470-п, Постановления администрации Волгоградской области « О внесении изменений в постановление Администрации Волгоградской области от 08 декабря 2008г. № 188-п «Об утверждении Порядка предоставления субвенции из областного бюджета для осуществления государственных полномочий Волгоградской области по предоставлению обучающимся по очной форме обучения в муниципальных общеобразовательных организациях Волгоградской области частичной компенсации стоимости питания, предусмотренной статьей 46 Социального кодекса Волгоградской области от 31 декабря 2015г. № 246-ОД от 10 августа 2020 года № 471-п, Постановления администрации Волгоградской области «О внесении изменений в постановление Администрации Волгоградской области от 30 октября 2017г. № 574-п «Об утверждении государственной программы Волгоградской области» (дополнено приложением 29 – Порядком предоставления и распределения субсидий из областного бюджета бюджетам муниципальных районов и городских округов Волгоградской области на со финансирование расходных обязательств муниципальных районов и городских округов Волгоградской области, возникающих при реализации мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях Волгоградской области) от 10 августа 2020 года № 472-п, в целях обеспечения качественного и здорового питания обучающихся, просветительской работы по данному направлению, устава МОУ СШ № 91.

1.2. Бракеражная комиссия МОУ СШ № 91 создана в целях контроля за качеством поставляемой готовой продукции, выполнения санитарно-гигиенических требований при организации питания в МОУ СШ № 91.

1.3. Бракеражная комиссия создается в составе не менее 3-х человек: представителя администрации ОУ, ответственного за организацию питания, медицинской сестры, представитель родительской общественности (по согласованию), назначается приказом директора ОУ.

1.4. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники ОУ, приглашенные специалисты.

1.5. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией ОУ.

1.6. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором ОУ.

2. Основные задачи

Основными задачами являются:

2.1. Предотвращение пищевых отравлений

2.2. Профилактика желудочно-кишечных заболеваний.

2.3. Организация полноценного питания.

3. Полномочия бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.2. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке готовой продукции;
- следит ежедневно за правильностью составления меню раскладок;
- контролирует организацию работы на пункте раздачи; проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками буфета-раздатки;
- проверяет органолептическую оценку готовой пищи, определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- проверяет соответствие объемов привозимой готовой продукции объемам разовых порций и количеству детей.

3.3. Результаты бракеража регистрируются в бракеражном журнале установленного образца, который заполняется членами комиссии и хранится в буфете-раздатке ОУ.

3.4. В бракеражном журнале указывается дата, наименование блюда и дается оценка доброкачественной пищи. Оценка дается на каждое блюдо отдельно.

3.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается бракеражной комиссией до устранения выявленных кулинарных недостатков.

4. Оценка качества питания

4.1. Методика органолептической оценки пищи.

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

4.1.2. 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.

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

4.1.4. 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.

4.2. Органолептическая оценка первых блюд.

4.2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

4.2.2. 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).

4.2.3. 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.

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

4.2.5. 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.

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

4.3. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

4.3.3. 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.

4.3.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.3.5. 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.

4.3.6. 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. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.

4.3.7. 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 вкус свежего

жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

4.3.8. ОСНОВАНИЕ: Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08 (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45) и Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/2.4.3598-20 (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020г. № 16.

4.4. Критерии оценки качества блюд.

4.4.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

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

4.4.3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса.

5. Оценка организации питания.

5.1. Результат проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы, классы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

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

5.3. Администрация ОУ обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных членами комиссии.

Разработал ответственный за организацию питания в МОУ СШ № 91 Курбатова И.Н.

