

**ПРИНЯТО**

Управляющим советом

Председатель УС

/Тетекина О.Ю./ *Тетекина*

Протокол №3 от 10.12.2021

**«УТВЕРЖДЕНО»**

приказом директора ГБОУ

СОШ пос. Просвет

№374/1-од от 15.12.2021

О.И. Седнева



## **ПОЛОЖЕНИЕ**

**о бракеражной комиссии государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средней общеобразовательной школы пос. Просвет муниципального района Волжский Самарской области**

### **1. Общие положения.**

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее - Положение) в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Самарской области средней общеобразовательной школе пос. Просвет муниципального района Волжский Самарской области определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии, регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 1 сентября 2020 года;
- Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 года № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях»;
- Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13 июля 2020 года);
- Постановлением Главного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. №32 «Об утверждении санитарно - эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Уставом общеобразовательной организации;
- и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.4. Бракеражная комиссия (далее - комиссия) - комиссия общественного контроля образовательной организации, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в образовательной организации.

1.5. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется:

- санитарные правила СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (приложение);
- сборниками рецептур, технологическими картами;
- Методическими рекомендациями МР2.4.0180-20;
- данным Положением;

## **ПРИНЯТО**

Управляющим советом  
Председатель УС  
/Тетекина О.Ю./  
Протокол №3 от 10.12.2021

## **«УТВЕРЖДЕНО»**

приказом директора ГБОУ  
СОШ пос. Просвет  
№374/1-од от 15.12.2021

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **о бракеражной комиссии государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средней общеобразовательной школы пос. Просвет муниципального района Волжский Самарской области**

#### **1. Общие положения.**

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее - Положение) в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Самарской области средней общеобразовательной школе пос. Просвет муниципального района Волжский Самарской области определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии, регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 1 сентября 2020 года;
- Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 года № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях»;
- Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13 июля 2020 года);
- Постановлением Главного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. №32 «Об утверждении санитарно - эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Уставом общеобразовательной организации;
- и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.4. Бракеражная комиссия (далее - комиссия) - комиссия общественного контроля образовательной организации, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в образовательной организации.

1.5. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется:

- санитарные правила СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (приложение);
- сборниками рецептур, технологическими картами;
- Методическими рекомендациями МР2.4.0180-20;
- данным Положением;



- Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях».

1.6. В задачи бракеражной комиссии входит:

- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в образовательной организации;
- предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;
- организация полноценного питания обучающихся.

1.7. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора образовательной организации на начало учебного года или полугодия. Срок полномочий комиссии - 1 год.

1.8. Бракеражная комиссия состоит из не менее 3 человек. В состав комиссии могут входить:

- ответственный за организацию питания;
- члены профсоюзного комитета образовательной организации;
- представитель родительской общественности образовательной организации.

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

1.9. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом образовательной организации.

1.10. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

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

1.12. Бракеражная комиссия в журнале результатов оценки готовых блюд отмечает результаты проб каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

1.13. Члены бракеражной комиссии, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

1.14. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.

## 2. Основные задачи

2.1. Предотвращение пищевых отравлений.

2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.4. Обеспечение санитарии и гигиены в школьной столовой.

2.5. Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.

2.6. Обеспечение пищеблока качественными продуктами питания с соответствующими на них сертификатами качества.



### **3. Методика органолептической оценки пищи.**

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

3.2. 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.

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

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

4.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. 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. 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).

4.3. 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.

4.4. 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.

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, 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.

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

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

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

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



5.3. 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.

5.4. Макаaronные 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.

5.5. 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.

5.6. 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.

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. 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.

## **6. Критерии оценки качества блюд.**

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

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

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

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