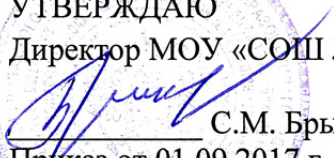


ПРИНЯТО  
на заседании Педагогического  
совета МОУ «СОШ № 10»  
(протокол от 30.08.2017 г. № 3)

СОГЛАСОВАНО  
Советом родителей  
МОУ «СОШ № 10»  
(протокол от 30.08.2017 г. № 3)

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МОУ «СОШ № 10»  
  
С.М. Брыксина  
Приказ от 01.09.2017 г. № 212

СОГЛАСОВАНО  
Советом обучающихся  
МОУ «СОШ № 10»  
(протокол от 01.09.2017 г. № 12)

**Положение о бракеражной комиссии в Муниципальном  
общеобразовательном учреждении «Средняя  
общеобразовательная школа № 10»  
Волжского района г. Саратова**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в Муниципальном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 10» Волжского района г. Саратова (далее - Положение) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45,
- Федеральным законом от 03.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
- Федеральным законом от 07.02.1992 г. № 2300-1-ФЗ «О защите прав потребителей»,

- Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 19 января 2005 года № 3 (с изменениями, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 июня 2008 года № 42),
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 14 ноября 2001 года № 36 (с изменениями на 6 июля 2011 года),
- Санитарными правилами 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10 июля 2001 г. (с изменениями на 27 марта 2007 года, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 марта 2007 года № 13),
- Санитарными правилами 2.3.6.2202-07, изменениями № 2 к СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 3 мая 2007 года № 25,
- Уставом Муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 10» Волжского района г. Саратова (далее - МОУ «СОШ № 10»),
- Положением о порядке организации питания обучающихся в МОУ «СОШ № 10».

1.2. Настоящее Положение определяет порядок создания и функционирования в МОУ «СОШ № 10» бракеражной комиссии.

1.3. Бракеражная комиссия в МОУ «СОШ № 10» создается в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школьной столовой МОУ «СОШ № 10».

## **2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЁ СОСТАВ**

2.1. Бракеражная комиссия создается в начале учебного года на основании приказа директора МОУ «СОШ № 10».

2.2. Состав бракеражной комиссии, сроки её полномочий утверждаются приказом директора МОУ «СОШ № 10».

2.3. В состав бракеражной комиссии входит пять человек.

Председателем бракеражной комиссии является заместитель директора по учебно-воспитательной работе, отвечающий за организацию питания, назначенный приказом директора МОУ «СОШ № 10».

Членами бракеражной комиссии являются медицинский работник (по согласованию), работник пищеблока (по согласованию), представители родительской общественности, педагогические работники.

## **3. ПОЛНОМОЧИЯ И ПОРЯДОК РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

3.1. Основной деятельностью бракеражной комиссии является медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), санитарно-эпидемиологический контроль соответствия типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль за организацией питания, качеством

поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в МОУ «СОШ № 10».

В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется следующими нормативными документами:

- действующими СанПиН, содержащими требования по вопросам организации питания,
- сборниками рецептур,
- технологическими картами,
- требованиями настоящего Положения.

3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока, в том числе:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания,
- проверяет состояние складских и других помещений для хранения продуктов питания, а также условия их хранения,
- контролирует соблюдение правил обработки продуктов и сроков их реализации,
- контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и правила хранения посуды и инвентаря,
- ежедневно производит ревизию используемой посуды, не допуская использование посуды со сколом,
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах и калорийности, соблюдение рецептур и технологических режимов при приготовлении пищи,
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока,
- присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд,

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, то есть определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и другие качества в соответствии с Правилами бракеража пищи (приложение),

- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей, выполнение норм калорийности блюд.

3.3. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока,
- проверять выход и качество продукции,
- контролировать наличие суточной пробы,
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам,

- проверять качество поставляемых продуктов,
- контролировать разнообразие и соблюдение двенадцатидневного меню,

- проверять соблюдение правил поставки и хранения продуктов питания,

- вносить на рассмотрение администрации МОУ «СОШ № 10» и организатору питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

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

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

#### **4. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

4.1. Результаты проверки поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, выхода блюд, их качества, бракеража готовой продукции, витаминизации 3-их блюд, отражаются в бракеражных журналах: бракеража продовольственного сырья и пищевых продуктов, бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче, журнале витаминизации 3-их блюд, журнала здоровья.

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

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

4.3. Решения комиссии обязательны к исполнению администрацией МОУ «СОШ № 10» и работниками пищеблока.

4.4. Бракеражная комиссия по окончании каждой учебной четверти отчитывается о результатах работы на Педагогическом совете.

## **ПРАВИЛА БРАКЕРАЖА ПИЩИ**

### **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит медицинский работник, в случае его отсутствия - иное лицо из состава бракеражной комиссии, назначенное председателем бракеражной комиссии.

4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью. Хранится бракеражный журнал у повара, в случае его отсутствия — у медицинского работника.

6. За качество пищи несут санитарную ответственность медицинский работник, повар, иное лицо, осуществившее проверку качества продукции, в соответствии с п. 4 настоящих правил, и допустившее ее к потреблению.

### **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, ее цвет.

2.2. 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: селечный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

2.4. При снятии пробы необходимо выполнять 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.

### **3. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПЕРВЫХ БЛЮД**

3.1. 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.

3.2. При оценке внешнего вида супов и тушеных овощей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе



варки (не должно быть помятых, утративших форму, сильно разваренных овощей и других продуктов).

3.3. 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.

3.4. 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.

3.5. 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.

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

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.

4.4. 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.

4.5. 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.

4.6. 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.

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. 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.

## 5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

5.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

**Оценка «отлично»** - блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

**Оценка «хорошо»** - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и др.).

**Оценка «удовлетворительно»** - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

**Оценка «неудовлетворительно» (брак)** - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда.

Оценка "неудовлетворительно" дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

5.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями лиц, осуществивших проверку продукции.

5.3. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

5.4. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная членом бракеражной комиссии, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, который доводится до директора школы, руководителя предприятия, осуществляющего организацию питания в школе.

5.5. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

5.6. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.