



Утверждено
приказом муниципального
бюджетного общеобразовательного
учреждения «Средняя
общеобразовательная школа № 1»
от 09 января 2025 г. № 8

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 1»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 1» (далее – Положение) разработано на основании Федерального закона от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федерального закона от 01.03.2020 года № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 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».

1.2. Бракеражная комиссия создается и действует в целях осуществления постоянного контроля за правильной организацией питания, качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи, а также за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 1» (далее – Учреждение).

2. Образование и состав бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается на основании приказа директора Учреждения.

2.2. Количественный состав бракеражной комиссии утверждается директором Учреждения, но не может быть менее 3-х человек.

2.3. В состав бракеражной комиссии входят:

ответственный за организацию питания Учреждения;

медицинский работник (согласно заключенному договору с медицинской организацией);

заведующий производством поставщика питания (согласно заключенному договору).

2.4. В состав бракеражной комиссии также могут входить педагогические работники и члены администрации Учреждения.

3. Основные задачи и функции

3.1. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в строгом соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, настоящим Положением и другими внутренними документами Учреждения.

3.2. Основными задачами бракеражной комиссии являются:

предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;

контроль над соблюдением технологии приготовления пищи;

обеспечение санитарии и гигиены в помещении пищеблока;

обеспечение пищеблока качественными продуктами питания;

организация полноценного питания.

3.3. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке учреждения, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

3.4. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к выдаче готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

3.5. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.

3.6. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в учреждении.

3.7. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, заседаниях родительского комитета.

3.8. Комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с основным и ежедневным меню.

3.9. В меню должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено директором, должна стоять подпись повара.

3.10. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.11. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

3.12. В журнал бракеража готовой пищевой продукции вносятся результаты оценки качества готовых блюд. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у повара.

3.13. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

3.14. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

3.15. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

3.16. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

3.17. Оценка «неудовлетворительно» (брак) дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

3.18. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии.

3.19. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при директоре. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

3.20. Комиссия также определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций.

Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

3.21. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением

равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

3.22. Оценка качества продукции заносится в журнал бракеража готовой пищевой продукции до начала выдачи готовой пищи.

4. Методика органолептической оценки пищи

4.1. Органолептическая оценка пищи начинается с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

4.2. В дальнейшем определяется запах пищи. 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.

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

4.4. При снятии пробы необходимо руководствоваться следующими правилами:

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.

5. Органолептическая оценка первых блюд

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

5.2. 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).

5.3. 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.

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

5.5. 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.

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

6. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

6.3. 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 недостатки.

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

6.5. 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.

6.6. 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.

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

7. Права, обязанности, ответственность комиссии

7.1. Комиссия имеет право:

выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в учреждении;
контролировать выполнение принятых решений;
направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарнотехнологическую пищевую лабораторию;
составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание невостребованных порций, недоброкачественных продуктов;
давать рекомендации, направленные на улучшение питания в учреждении

7.2. Комиссия обязана:

контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при доставке и разгрузке продуктов питания;
проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
контролировать организацию работы на пищеблоке;
следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
следить за правильностью составления меню;
присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
проводить органолептическую оценку готовой пищи;
проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся.

7.3. Комиссия несет ответственность:

за выполнение закрепленных за ней полномочий;
за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации;
за достоверность излагаемых фактов в учетно-отчетной документации.

8. Заключительные положения

8.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии Учреждения является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Учреждения по вопросу организации питания, вступает в силу с момента его утверждения директором Учреждения. Положение о бракеражной комиссии Учреждения принимается на неопределенный срок

8.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

Утвержден
приказом муниципального
бюджетного общеобразовательного
учреждения «Средняя
общеобразовательная школа № 1»
от 09 января 2025 г. № 8

СОСТАВ

бракеражной комиссии муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 1»

Мартиросян Валентина
Александровна

учитель истории, ответственный за
организацию питания, председатель
комиссии

Заворотынская Маргарита
Геннадиевна

учитель начальных классов

Луценко Оксана Павловна

заведующий хозяйством

Мазурова Валентина Егоровна

повар (по согласованию)

Омарова Залиха Магомедовна

медицинский работник (по
согласованию)

Приложение
к приказу муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа»
от 09 января 2025 г. № 8

Функциональные обязанности
ответственного лица за организацию питания обучающихся
в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа № 1»

1. Ответственный за организацию питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 1» подчиняется непосредственно директору школы.

2. Ответственный за организацию питания обязан ежедневно предоставлять предприятию питания, обеспечивающему питание (далее – предприятие питания), сведения о количестве питающихся обучающихся. Сведения должны предоставляться предприятию питания не позднее 16 часов дня, предшествующего дню приготовления и выдачи горячего питания, с учетом количества человек.

Указанный документ может быть уточнен и дополнен в период с 16.00 до 9.00 и передан предприятию питания не позднее 9 часов утра дня приготовления и выдачи горячего питания.

3. Ответственный за организацию питания обязан информировать Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ставропольскому краю (далее – Управление Роспотребнадзора) или территориальные отделы Управления Роспотребнадзора об установленных фактах грубых нарушений предприятием питания санитарно-эпидемиологических требований, создающих угрозу причинения вреда жизни и здоровью граждан, окружающей среде.

4. Обеспечивать систематический контроль над соблюдением утвержденного Меню (горячих завтраков и обедов) разработанного с учетом необходимых требований, предъявляемых к горячему питанию отдельных категорий обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 1».

5. Осуществлять контроль за качеством оказываемых услуг по организации здорового горячего питания обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 1», наличием документов, соответствующих требованиям законодательства Российской Федерации и подтверждающих качество и безопасность продуктов питания.

6. В любое время осуществлять контроль за ходом и качеством оказания предприятием питания услуг.

7. Осуществлять контроль правильности хранения запаса продуктов питания предприятием питания.

8. Осуществлять контроль за санитарным состоянием помещений пищеблока, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока предприятия питания правил личной гигиены.

9. Контролировать своевременность проведения профилактических медицинских осмотров персонала пищеблока предприятия питания. Требовать не допускать к работе лиц, не прошедших профилактический медицинский осмотр.

10. Требовать от предприятия питания предоставления надлежащим образом оформленной отчетной документации и материалов.

11. Проводит мониторинг качества и безопасности питания, в том числе обеспечивает родительский контроль: процесс участия законных представителей детей в мониторинге качества и безопасности питания, реализуемый в форме анкетирования родителей и детей

12. Организует проведение опросов и иных мероприятий по изучению удовлетворенности качеством питания среди учащихся и их законных представителей.

13. Организует публикацию на сайте образовательной организации информации об организации питания, результатах мониторинга и независимой экспертизы качества и безопасности питания в образовательной организации и отвечает за ее полноту, достоверность, открытость.

14. Руководит работой комиссий по организации питания, ведет соответствующую документацию.