

**ГОРОДСКАЯ УПРАВА
ГОРОДА КАЛУГИ**
управление образования города Калуги

**муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 6 имени А.С. Пушкина» г. Калуги**

ПРИКАЗ

от «31» августа 2021г.

№ 97 а/01-07

г. Калуга

**Об утверждении Положения
бракеражной комиссии в
МБОУ «Средняя
общеобразовательная школа
№ 6 имени А.С. Пушкина» г.
Калуги**

На основании ФЗ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 № 28 «Об утверждении Санитарных правил 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организация, утвержденных Главным санитарным врачом РФ (М.Р.2.4.0179-20) от 18.05.2020 г.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение о бракеражной комиссии в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 6 имени А.С. Пушкина» города Калуги.
2. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Приложение: на 4 листах.

Директор школы



Е.В. Анохина

Положение о бракеражной комиссии
МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 6 имени А.С. Пушкина» г. Калуги

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение регламентирует порядок работы бракеражной комиссии в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 6 имени А.С. Пушкина» г. Калуги.
- 1.2. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе.
- 1.3. Настоящее Положение разработано в соответствии с ФЗ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Постановлением Главного государственного санитарного врача* РФ от 28 сентября 2020 № 28 «Об утверждении Санитарных правил 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организация, утвержденных Главным санитарным врачом РФ (М.Р.2.4.0179-20) от 18.05.2020 г.

2. Порядок формирования комиссии

- 2.1. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которой в соответствии с Положением формируется из числа работников учреждения. Персональный состав комиссии утверждается приказом директора школы на начало учебного года.
- 2.2. В состав комиссии входит не менее 3-х человек. Членами бракеражной комиссии могут быть: члены администрации школы, ответственный за организацию питания, педагогические работники, медицинская сестра образовательного учреждения: заведующая школьной столовой, родители (законные представители) учащихся.

3. Основные цели и задачи комиссии

- 3.1. Комиссия создается в целях:
- контроля организации питания школьников;
 - проверки качества пищевых заготовок и продуктов, доставляемых на пищеблок ОУ;
 - обеспечения соблюдения санитарно-гигиенических нормативов при приготовлении и раздаче блюд в школьной столовой.
- 3.2. Задачи создания и деятельности комиссии:
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических нормативов при транспортировке, доставке и разгрузке пищевых заготовок, продуктов питания на школьный пищеблок;
 - проверка складских помещений и других мест, специально оборудованных для хранения продуктов, на пригодность и соответствие правилам;
 - ежедневный мониторинг правильности составления меню;
 - проверка организации работы на школьной кухне;
 - отслеживание сроков реализации продуктов питания, качества приготовления блюд;
 - проверка соответствия рациона школьной столовой физиологическим потребностям школьников разных возрастных групп;
 - контроль соблюдения личной гигиены сотрудниками пищеблока;
 - периодическое наблюдение за процедурами закладки продуктов;
 - осуществление систематической проверки выхода блюд, их органолептических показателей (вкус, аромат, цвет, консистенция);
 - контроль соответствия объемов приготавливаемой пищи количеству дежур и разовых порций.

3.3. Возложение на комиссию иных поручений, не соответствующих задачам и целям, не допускается.

3.4. Решения, принятые комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками учреждения либо, если в таких решениях прямо указаны работники учреждения, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

4. Права, обязанности членов комиссии

4.1. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 -№ 28 «Об утверждении Санитарных правил 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организация, утвержденными Главным санитарным врачом РФ (М.Р.2.4.0179-20) от 18.05.2020 г., сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением.

4.2. Бракеражная комиссия имеет право:

- проверять санитарное состояние пищеблока; проверять выход готовой продукции;
 - контролировать наличие суточной пробы;
 - проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
 - контролировать разнообразие и соблюдение циклического меню;
- вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.**

4.3. Обязанности бракеражной комиссии:

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

5. Деятельность комиссии

5.1. Бракераж пищи проводится до начала каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража комиссия руководствуется требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. 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.

5.2. Бракеражный журнал ведется в соответствии с приложением № 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал у заведующей школьной столовой. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, обращается внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, 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.

6. Методика органолептической оценки пищи

- 6.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 6.2. Затем 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.
- 6.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 6.4. 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.

7. Органолептическая оценка первых блюд

- 7.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется 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 чистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
- 7.2. 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).
- 7.3. 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.
- 7.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-шоре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на поверхности.
- 7.5. 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.
- 7.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

8. Органолептическая оценка вторых блюд

- 8.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
- 8.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 8.3. 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.
- 8.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свивать с ребра вилки или лодки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

8.5. При оценке 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.

8.6. 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. У плохо приготовленного соуса - горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее усвоение.

8.7. 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 вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная - приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее варили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

9. Критерии оценки качества блюд

9.1. *«Соответствует»* - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

«Не соответствует» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздате не допускается, требуется замена блюда.

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

9.3. Оценка «соответствует» и «не соответствует», 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 ответственности.

10. Заключительное положение

10.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

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