

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

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 14» ГОРОДА КАЛУГИ**

П Р И К А З

от 22.01 2021 г.

№ 14-05/03-04

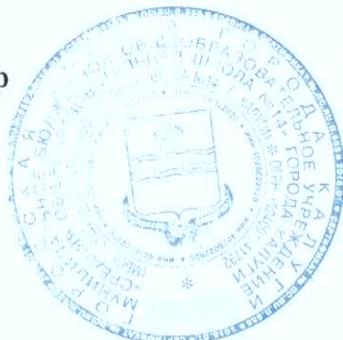
Об утверждении локального акта

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», в целях соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к организации горячего питания учащихся школы, регламентации нормативно-правовой базы образовательного учреждения

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить локальный акт «О бракеражной комиссии» в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 14» города Калуги в новой редакции (приложение).
2. Настоящий приказ вступает в силу с момента его принятия.
3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



К.Н. Познякова

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 14» ГОРОДА
КАЛУГИ**

Рассмотрено и
принято на заседании
Педагогического
совета МБОУ
«Средняя
общеобразовательная
школа № 14» г.
Калуги протокол № 6
от 22.01.2020 года



УТВЕРЖДАЮ

Директор школы
Познякова К.Н.

Приказ № 14-05/03-01
от 22.01.2021

ПОЛОЖЕНИЕ

О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

**в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа № 14» города Калуги**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе и определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности комиссии.

1.2. 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 организаций, 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 входят:

- медицинская сестра образовательного учреждения;
- ответственный за организацию питания в учреждении;
- заведующий производством.

при необходимости в состав комиссии приказом директора могут включаться иные работники учреждения, а также специалисты и эксперты, не являющиеся работниками учреждения.

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 требований 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); Приложение 1.
- контроль соответствия объемов приготавливаемой пищи количеству детей 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 организаций, утвержденных Главным санитарным врачом РФ (М.Р. 2.4. 0179-20) от 18.05.2020 г., сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением.

4.2. Члены комиссии, заведующий производством и повар несут ответственность за качество пищи.

4.3. Члены комиссии вправе:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания;
- ходатайствовать о поощрении или наказании работников пищеблока;
- находиться в помещениях пищеблока для проведения бракеража готовой пищевой продукции.

4.4. Члены комиссии обязаны:

- ежедневно являться на бракераж готовой пищевой продукции за 20 минут до начала раздачи;
- добросовестно выполнять возложенные функции: отбирать пробы готовой пищевой продукции; проводить контрольное взвешивание и органолептическую оценку;
- выносить одно из трех обоснованных решений: допустить к раздаче, направить на доработку, отправить в брак;
- ознакомиться с меню, таблицами выхода и состава продукции, изучить технологические и калькуляционные карты приготовления пищи, качество которой оценивается;
- своевременно сообщать руководству учреждения о проблемах здоровья, которые препятствуют осуществлению возложенных на них функций;
- осуществлять функции в специально выдаваемой стерильной одежде: халате, шапочке, перчатках и обуви;
- перед тем как приступить к своим обязанностям, вымыть руки и надеть стерильную одежду;
- присутствовать на заседании при директоре учреждения по вопросам расследования причин брака готовой пищевой продукции;
- фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в журнале бракеража и акте (при выявлении брака).

5. Деятельность комиссии

5.1. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться 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 должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал у заведующей производством. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др.

5.3. Работники учреждения обязаны содействовать деятельности комиссии: представлять затребованные документы, давать пояснения, предъявлять пищевые продукты, технологические емкости, посуду.

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, её цвет.

6.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

6.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё 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 берётся 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 очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

7.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её 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. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

7.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту однородность консистенции. Наличие не протёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его 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, недосола, пересола. 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) даётся 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 зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних

примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

8.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или сохранять форму после жарки.

8.5. 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 несоответствии 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 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, её 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. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная - приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки,

9. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

9.1. Удовлетворительно - блюдо приготовлено в соответствии с технологией; неудовлетворительно - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче 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. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

Критерии оценки готовых блюд бракеражной комиссией

Оценка качества	Условия соответствия
«Отлично»	Оценка блюд, соответствующих утвержденной рецептуре, имеющих внешний вид, консистенцию, запах, вкус и цвет, предусмотренных установленными требованиями
«Хорошо»	Присваивается блюдам с имеющимся незначительным недостатком (например, с небольшим недосолом, нехваткой специй и т.п.)
«Удовлетворительно»	Признается за блюдами и изделиями кулинарии, имеющими отклонения от требований стандартов, которые можно реализовать без дополнительной переработки
«Неудовлетворительно»	Это – заведомый брак, который нельзя отпускать потребителям: изделия с несвойственной им консистенцией, запахом, вкусом, утратившие форму, имеющие другие существенные признаки несоответствия рецептуре.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575866

Владелец Познякова Ксения Николаевна

Действителен с 23.04.2021 по 23.04.2022