

Приложение №2 к приказу

**ПРИНЯТО:**

на Педагогическом совете  
МКОУ Большещениччинской СОШ №5  
(наименование общеобразовательной  
организации)  
Протокол № 3 от 11.01.2022 г.  
Председатель   
1.   
подпись расшифровка подписи

**УТВЕРЖДЕНО:**

директором МКОУ Большещениччинской  
СОШ № 5  
(наименование общеобразовательной  
организации)  
 Л.И.Лазарев/  
подпись расшифровка подписи  
Приказ № 03086 от 11.01.2022 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

**Общие положения.**

1. Данное Положение о бракеражной комиссии в школе разработано в соответствии с Федеральным законом №273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации с изменениями от 2 июля 2021 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами 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 организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, а также Уставом общеобразовательной организации и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.
2. Настоящее положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в школе определяет цель, задачи и функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (далее комиссия), регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.
3. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции - комиссия общественного контроля организации, осуществляющей образовательную деятельность, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

4. Комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 3.1/2.4.3598-20, СП 2.2.3670-20, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

5. Бракеражная комиссия создается на основании приказа директора школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы на начало учебного года. Срок полномочий комиссии составляет 1 год. Состав комиссии не менее трех человек. В состав комиссии могут входить:

- Представитель педагогического состава.
- Представитель администрации школы, завхоза.
- Старший повар, руководитель пищеблока или столовой.
- Медицинская сестра или старшая медсестра образовательного учреждения.
- Представитель родительской общественности общеобразовательной организации.

Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом школы. Члены комиссии работают на добровольной основе.

6. Проверке качества подлежат все сырые продукты, которые поступают на предприятие (проверяются целостность упаковки, сроки хранения и реализации продуктов, условия хранения) и готовые блюда, предназначенные для реализации в столовой образовательного учреждения;

7. Бракеражная комиссия проверяет все готовые блюда до их подачи на стол;

8. Членам бракеражной комиссии необходимо стабильно контролировать абсолютно все этапы приготовления блюд, условия хранения продуктов и т. п.

9. После проведения бракеража выводы комиссии о качестве блюд и товаров фиксируются в специальном бракеражном журнале, а члены комиссии подтверждают принятое решение своими подписями. В журнале оценивается пригодность не всего меню, а каждого блюда отдельно.

10. Хранится данная документация либо у медицинского работника, либо у шеф-повара.

11. Все члены комиссии несут персональную ответственность за обеспечение качественным питанием учащихся, воспитанников ГБОУ СОШ им. В.С. Чекмасова с. Большое Микушкино.

#### **Бракеражная комиссия проверяет**

1. Условия хранения и срок годности сырых продуктов;
2. Правильность закладки продуктов во время приготовления пищи;
3. Наличие контрольного блюда;
4. Фактический выход одной порции каждого блюда;
5. Наличие суточной пробы;
6. Наличие меню, правильность его оформления, его соответствие готовой пище (документ должен быть обязательно подписан директором и

заведующим производством предприятия; обязательно указание даты и количества питающихся; напротив названия блюда нужно указать выход продуктов);

#### 7. Санитарное состояние пищеблока

Чтобы определить выход жидких блюд, нужно показатель емкости котла поделить на количество порций. Чтобы определить выход порционных блюд нужно взвесить 5 порций и установить среднее значение блюда.

#### **Критерии оценки готовых блюд.**

1. Визуальная оценка с определением цвета и привлекательности блюда;
2. Запах – иногда для неудовлетворительной оценки хватает только этой характеристики; вкус; цвет;
3. Вид на разрезе для блюд с начинкой и котлет; прозрачность кофейных напитков и чая; консистенция; окраска корки;
4. Все без исключения члены бракеражной комиссии должны быть ознакомлены с методикой органолептической оценки блюд.

**Органолептическая оценка** – определение качества продукции при помощи органов чувств (зрение, вкус, обоняние, осязание)

#### **Методика органолептической оценки пищи**

1. Прежде всего необходимо оценить пищу визуально, ведь внешний вид и цвет пищи могут сразу свидетельствовать о ее качестве;
2. Обращают внимание на запах блюда;
3. Дегустация пищи. Пищу не дегустируют, если сразу выявлены признаки непригодности! В первую очередь оцениваются блюда без ярко выраженного запаха и вкуса.

Блюда с разной технологией приготовления имеют разную методику органолептической оценки.

#### **Органолептическая оценка первых блюд:**

1. жидкое блюдо необходимо хорошо перемешать, после чего небольшое количество вылить в тарелку;
2. заправку первого блюда распределяют по краю тарелки и определяют, соответствуют ли ингредиенты составу блюда;
3. по внешнему виду определяют насколько качественно обработаны овощи, перебраны и вымыты крупы;

4. бульоны нужно дополнительно проверить на прозрачность. Если бульон слишком мутный, а на поверхности вместо жирных пленок видны капельки жира, это свидетельствует о том, что продукты были несвежие;
5. дегустация супа происходит при температуре около 75 градусов, поскольку вкусовые качества слишком горячих блюд очень сложно определить правильно;

Приложение №1 к приказу

**Состав бракеражной комиссии**

**МКОУ Большееничкинской СОШ №5**

**Председатель комиссии:**

П.И.Лазарев - директор школы - осуществляет контроль над работой бракеражной комиссии, за ведением документации пищеблока, следит за соответствием ежедневного меню примерному.

**Члены комиссии:**

1. Повар Е.Н.Дубравина - ведет документацию пищеблока, осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качество приготавливаемой пищи; осуществляет контроль над доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку блюд, следит за наличием суточной пробы, наличием контрольного блюда;
2. Помощник повара Ю.А.Иванова - контролирует организацию работы на пищеблоке, целостность посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, инвентаре и полотенцах;
3. Социальный педагог А.Ю.Девятайкина, учитель Т.Ю.Сергеева - осуществляет контроль над доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку блюд.