

Министерство образования и науки
Удмуртской Республики
Государственное казенное
общеобразовательное учреждение
Удмуртской Республики
«Школа № 39»

ГКОУ УР «Школа № 39»



Удмурт Элькуньсь
дышетонъя но наука Министерств
«39-тй номеро школа»
Удмурт Элькуньсь
огъядышетонъя кун казна ужьюрт
«39-тй номеро школа» УЭ ОККУ

ПРИНЯТО

на Педагогическом совете
«31» августа 2022 г.
Протокол № 1



Директор
Я.А. Стерхова
Приказ № 138 от 31.08.2022г

ПОЛОЖЕНИЕ

о Комиссии по контролю организации питания (бракеражной) обучающихся

Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999 г., требованиями санитарных норм и правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. В целях осуществления контроля организации питания обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов питания, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, а также для проведения оценки качества блюд в школе создается и действует Комиссия по контролю организации питания (бракеражная) (далее – бракеражная комиссия).

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется санитарными нормами и правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

1.3. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы сроком на 1 год.

1.4. В состав бракеражной комиссии входят: медицинский работник, работник пищеблока, представители администрации школы, ответственный за организацию питания в школе, родители (законные представители) обучающихся.

II. ПОЛНОМОЧИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

2.1. Комиссия осуществляет контроль:

- выполнения условий договора, заключенного с предприятием питания об организации питания обучающихся школы,
- санитарного состояния пищеблока,
- соблюдения графика столовой,
- качества продукции, поступающей на пищеблок, условий ее хранения, соблюдения сроков реализации, наличия сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность продуктов с указанием даты выработки, сроков и условий хранения,
- соответствия рациона питания утвержденному меню,
- соблюдения норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции,
- качества приготовленной пищи,

- наличия контрольного блюда и суточной пробы.

2.2. Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы.

2.3. Вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

2.4. Оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

III. ПОРЯДОК РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

3.1. Бракеражная комиссия избирается на 1 год.

3.2. Из числа членов бракеражной комиссии большинством голосов избирается председатель комиссии, заместитель председателя, секретарь.

3.3. Заседания бракеражной комиссии проводятся согласно плану работы бракеражной комиссии.

3.4. Работой бракеражной комиссии руководит председатель, а в его отсутствие – заместитель председателя, протокольные документы оформляет секретарь комиссии.

3.5. Заседание бракеражной комиссии является правомочным, если в нем участвуют не менее 2/3 ее членов.

3.6. Решение бракеражной комиссии считается принятым, если за него проголосовало большинство всего состава. Право решающего голоса имеют только члены комиссии, приглашенные третьи лица имеют право совещательного голоса и в голосовании не участвуют. При разделении голосов поровну решение принимается председателем комиссии.

3.7. Председатель бракеражной комиссии распределяет полномочия между членами комиссии, разрабатывает план работы бракеражной комиссии на год.

IV. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРИГOTOВЛЯЕМОЙ ПИЩИ

4.1. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.

4.2. Бракеражная комиссия в составе не менее трех человек проводит оценку качества блюд по органолептическим показателям (цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.). Пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится.

4.3. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» и оценивается по четырехбалльной системе.

4.4. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке.

4.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае ее неготовности, **блюдо к выдаче не допускается** до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Органолептическая оценка качества блюд.

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

2. 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. 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.

4. 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).

5. Оценка «**неудовлетворительно**» 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 бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «**к раздаче не допускаю**».

6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» и оформляется подписями членов бракеражной комиссии.

V. ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО

5.1. Все заседания бракеражной комиссии и принятые на них решения оформляются протоколом, который подписывается председателем комиссии и секретарем.

5.2. Решения бракеражной комиссии проводятся в жизнь приказом директора школы, если они не противоречат действующему законодательству.

5.3. Ведение делопроизводства бракеражной комиссии, а также контроль исполнения принятых комиссией решений возлагается на секретаря комиссии.

1. Методика органолептической оценки пищи.

1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

1.2. **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: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

1.4. 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.

2. Органолептическая оценка первых блюд.

2.1. 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.

2.2. 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).

2.3. 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.

2.4. 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.

2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не 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.

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

3. Органолептическая оценка вторых блюд.

3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно.

Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

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

3.3. 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.

3.4. 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.

3.5. 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.

3.6. 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.

3.7. 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.

Основание: «СП 2.3.6.1079-01.2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001.