

Рассмотрено на заседании

Утверждено

Совета учреждения

приказом

от «19 » 08 2019 г.,

МБОУ «Гатчинская СОШ №2»

протокол № 4

от «19 » 08 2019 г.

Рег. № 51

№ 174

1. В соответствии с положением о бракераже в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года, СанПин № 2.4.2.2821-10 «Гигиенические и санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях» (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ «Об утверждении СанПин № 2.4.2.2821-10» от 29 декабря 2010 № 189 с изменениями на 22 мая 2019 года), СанПин № 2.4.5.2409-08 «Гигиенические и санитарно-эпидемиологические требования к организации питания в обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях дополнительного профессионального образования» (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 23 марта 2008 года № 45 с изменениями на 20 марта 2019 года), СанПин № 2.4.5.2409-08-2 с изменениями на 20 марта 2019 года, Указом Президента Российской Федерации о введении контроля за качеством продукции в ОУН.

## Положение

### о бракеражной комиссии МБОУ «Гатчинская средняя общеобразовательная школа № 2»

1. Целью бракеражной комиссии МБОУ «Гатчинская средняя общеобразовательная школа № 2» является:

- осуществление контроля за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- проверка на пригодность складские и другие помещения для хранения продовольствия и также условия их хранения;

- выявление нарушений за гигиеническим состоянием меню;

- выявление нарушений в организации работы на поварской кухне;

- осуществление контроля сроков реализации продовольственных питаний и их хранения;

- проверка соответствия пищи физиологическим потребностям организма и пищевых веществах;

- соблюдение правил личной гигиены поварского персонала;

## **ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии**

### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года ст.37, СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях» (Постановление главного государственного санитарного врача РФ «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10» от 29 декабря 2010 № 189 с изменениями на 22 мая 2019 года), СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" (Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 года N 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» с изменениями на 25 марта 2019 года). Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в ОУ.

1.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора МБОУ «Гатчинская СОШ № 2» на начало учебного года.

1.3. В состав бракеражной комиссии входят:

- директор школы,

- медицинский работник (по согласованию с Государственным бюджетным учреждением здравоохранения Ленинградской области «Гатчинская клиническая межрайонная больница»),

- ответственный за питание,

- заведующий производством.

### **2. Полномочия комиссии**

2.1. Бракеражная комиссия школы:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены пищеблока;

- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводит органолептическим методом (определение цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.);
- Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии;
- Выдача готовой пищи проводится 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.

2.2. Бракеражная комиссия ведет бракеражный журнал, пронумерованный, прошнурованный и скрепленный печатью, который хранится 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, жесткость, сочность др.

2.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

2.4. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, заведующий производством.

### **3. Методика органолептической оценки пищи**

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

3.2. 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.

3.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

3.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая пробы не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

### **4. Органолептическая оценка первых блюд**

4.1. 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.

4.2. 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).

4.3. 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.

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

4.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горчи, не свойственной 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.

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

## 5. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

5.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёरна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоём 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.

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

5.5. 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.

5.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, 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, её усвоение.

5.7. 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.

## 6. Критерии оценки качества блюд

6.1. «**Удовлетворительно**» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

«**Неудовлетворительно**» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

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

6.3. Оценка «**удовлетворительно**» и «**неудовлетворительно**», 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 материальной и другой ответственности.

6.4. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 – 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

- Срок действия данного Положения не ограничен.
- При необходимости в Положение вносятся изменения, дополнения, подлежащие аналогичной процедуре принятия, утверждения.

В данном документе  
пронумеровано и прошнуровано

Директор школы

