

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №165
Приморского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО
Общим собранием работников
Протокол № 2
«30» августа 2022 г.



УТВЕРЖДЕНО
Директор ГБОУ школа № 165
И.Н. Безбородая
Приказ № 91 от 02.09.2022 г.

ПРИНЯТО
с учетом мотивированного мнения
родителей (законных представителей)
Протокол заседания Совета родителей
от «31» августа 2022 г. № 1

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии Государственного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа № 165 Приморского района Санкт-Петербурга (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, СанПиН 1.2.3685–21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2, Постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 05.03.2015 г № 247 «О мерах по реализации главы 18 «Дополнительные меры социальной поддержки по обеспечению питанием в государственных образовательных учреждениях» Закона Санкт-Петербурга «Социальный Кодекс Санкт-Петербурга», Распоряжением Комитета по образованию Санкт-Петербурга от 30.12.2020 № 2595-р «О мерах по реализации постановления правительства Санкт-Петербурга от 05.03.2015 №247, Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г. «О качестве и

безопасности пищевых продуктов», Уставом ГБОУ школы № 165 (далее – школа), сборником рецептов, технологическими картам.

1.2. Положение устанавливает порядок осуществления качественного и систематического контроля организации питания обучающихся школы, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

2. Организационные принципы и требования

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года. В состав комиссии входят: ответственный за организацию питания в школе, заведующая производством, медицинские работники.

2.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

2.3. Основные задачи бракеражной комиссии:

- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
- контроль за качеством приготовления блюд;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

2.4. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией школы и Советом по питанию.

2.5. Бракеражная комиссия работает в соответствии с планом работы на текущий финансовый год (Приложении 1).

3. Функции бракеражной комиссии

3.1. Комиссия осуществляет:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверку на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- проверку соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- проверку соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству питающихся обучающихся;
- ежедневный мониторинг за правильностью составления меню-раскладок;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- 3.2. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 3.3. Выдача готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.
- 3.4. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана запретить выдачу блюд обучающимся, направить их на переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.
- 3.5. Комиссия периодически, но не реже одного раза в месяц, осуществляет контроль над закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд. Результаты проверки отмечают в журнале контроля над закладкой основных продуктов.
- 3.6. При выявлении нарушений бракеражная комиссия составляет акт за подписью всех членов.
- 3.7. Бракеражная комиссия осуществляет контроль над процессом приема пищи обучающимися:
- создание атмосферы (интерьер столового зала, использование музыки, знакомство с блюдом, сервировка стола);
 - оценка качества приготовления блюда обучающимися (количество оставшейся не съеденной пищи, причина).
- 3.8. Бракеражная комиссия вносит предложения по улучшению питания обучающихся.
- 3.9. Бракеражная комиссия отчитывается о результатах своей деятельности на административных совещаниях, педсоветах, заседаниях родительского комитета.
- 3.10. При грубых нарушениях технологии приготовления или обнаружении некачественной продукции бракеражная комиссия незамедлительно докладывает директору школы о выявленных нарушениях.

4. Оценка организации питания обучающихся

- 4.1. Оценка качества блюд и кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям:
- «отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
 - «хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;

- «удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;
- «неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.2. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале.

4.3. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией в организации питания обучающихся, заносятся в бракеражный журнал.

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

5. Методика органолептической оценки пищи

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

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

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

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

5.5. 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 не приятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

6. Органолептическая оценка первых блюд

6.1. 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.

6.2. 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).

6.3. 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.

6.4. При проверке пюре образных 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.

6.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присутствующим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи. Не свойственной свежеприготовленному блюду кислотности, не до солёности, 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.

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

7. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

7.3. 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.

7.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны не склеиваться, свисать с ребра вилки или сохранять форму после жарки. Должны быть мягкие и легко отделяемые.

7.5. 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, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.

7.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, 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.

7.7. 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.

8. Права бракеражной комиссии

- 8.1. проверять санитарное состояние пищеблока и обеденного зала в любое время;
- 8.2. контролировать наличие маркировки на поступаемых пищевых продуктах;
- 8.3. проверять качество поступающей пищевой продукции;
- 8.4. проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- 8.5. проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- 8.6. контролировать наличие суточной пробы;
- 8.7. проверять выход готовой продукции;
- 8.8. контролировать разнообразие блюд собственного производства;
- 8.9. контролировать соблюдение 10-дневного циклического меню;
- 8.10. вносить на рассмотрение администрации школы предложения по улучшению качества социального питания и повышению уровня культуры обслуживания.

9. Ответственность бракеражной комиссии

- 9.1. Члены бракеражной комиссии несут ответственность за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой продукции, в журнале контроля над закладкой основных продуктов.

9.2. По результатам своей деятельности бракеражная комиссия готовит один раз в четверть сообщение о состоянии дел на административное совещание, заседание педагогического совета, родительского комитета.

10. Делопроизводство

10.1. В школьной столовой ведутся бракеражные журналы:

- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

10.2. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения.

10.3. Журнал бракеража готовой продукции хранится на пищеблоке.

10.4. Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья хранится на складе и заполняется по мере поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов.

10.5. Результаты проверок бракеражной комиссии заносятся в протоколы проверок бракеражной комиссии.

**ПЛАН
работы бракеражной комиссии**

Мероприятие	Срок	Ответственный
Проведение организационных совещаний по вопросу деятельности бракеражной комиссии и организации питания обучающихся в школе	1 раз в четверть	Члены бракеражной комиссии
Проверка состояния пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря	1 раз в четверть	Члены бракеражной комиссии
Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока	ежемесячно	Члены бракеражной комиссии
Контроль качества обработки и мытья посуды	ежемесячно	Члены бракеражной комиссии
Контроль соблюдения температурных режимов хранения продуктов помещений пищеблока	ежедневно	Члены бракеражной комиссии
Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока	ежедневно	Члены бракеражной комиссии
Проверка соответствия рационов питания согласно утвержденному меню	ежедневно	Члены бракеражной комиссии
Проверка наличия контрольной порции и суточных проб	ежедневно	Члены бракеражной комиссии
Оценка органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и т.д.)	ежедневно	Члены бракеражной комиссии