

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 350
Невского района Санкт-Петербурга
(ГБОУ школа № 350 Невского района Санкт-Петербурга)**

ПРИНЯТО
решением Управляющего совета
ГБОУ школы № 350
Невского района Санкт-Петербурга
(протокол от 29.08.2019 № 1)

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора ГБОУ школы № 350
Невского района Санкт-Петербурга
от 30.08.2019 № 107/6

_____/Д.С. Мельников/



ПОЛОЖЕНИЕ
об Бракеражной комиссии

Санкт-Петербург – 2019

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 350 Невского района Санкт-Петербурга (далее – Образовательное учреждение), в дальнейшем - «Бракеражная комиссия», создается и действует во исполнение следующих нормативно-правовых актов:

- Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273 -ФЗ (Ст. 37 Организация питания обучающихся);
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 18.05.2010 № 58 «Об утверждении СанПиН 2.1.3.2630-10»;
- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Устав Образовательного учреждения, в целях осуществления контроля организации питания учащихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

1.2. Бракеражная комиссия (далее - Комиссия) является контролирующим органом, который осуществляет контроль над качеством готовых блюд и вносит предложения по улучшению питания детей, основываясь на принципах единоначалия коллегиальности управления образовательным учреждением.

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

1.4. Настоящее Положение принимается на неопределенный срок. После принятия новой редакции Положения предыдущая редакция утрачивает силу.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия назначается приказом директора Образовательного учреждения по согласованию с Управляющим советом школы до первого сентября текущего года. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 5 членов. В состав входят: медицинский работник, заведующий производством, ответственный за организацию питания, социальный педагог, зам. директора по административно-хозяйственной работе.

3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся и работников школы.

3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока, в том числе:

- контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские помещения для хранения продуктов питания, а также на условия хранения продуктов;
- ежедневно следит за соблюдением меню;
- контролирует чистоту посуды, оборудования и помещений;
- осуществляет выборочный контроль сроков реализации продуктов и качества приготовления пищи, который проводится органолептическим методом;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;

- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.3. Бракеражная комиссия не реже одного раза в месяц отчитывается на заседаниях Совета по питанию о работе по осуществлению контроля за работой пищеблока.

3.4. Комиссия проверяет качество готовых блюд, а медицинская сестра ежедневно отмечает в бракеражном журнале готовой продукции.

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. Комиссия составляет акты на списание продуктов.

3.7. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.

3.8. Комиссия осуществляет контроль над процессом приема пищи детьми

3.9. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в школе.

3.10. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, заседаниях родительского комитета.

4. Оценка организации питания

4.1. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в журнале бракеража готовой продукции результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

4.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.3. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством школы и работниками пищеблока.

5. Ответственность

5.1. Члены комиссии несут ответственность за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой продукции, в журнале контроля над закладкой основных продуктов, в актах на списание невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей.

5.2. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел директору школы, на административное совещание, заседания Педагогического совета, Родительского комитета.

6. Методика органолептической оценки пищи

6.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи для определения внешнего вида пищи, ее цвета. Осмотр лучше проводить при дневном свете.

6.2. 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.

6.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее 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 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.

7.2. 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).

7.3. 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.

7.4. При проверке пюре-образных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых 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, 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.

7.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой 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) дается 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 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.

8.4. Макароны 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.

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 несоответствие 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 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.

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. 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: ГСЭ «Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6. 1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборото-способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». МЗ России, 2001.

9. Критерии оценки качества блюд

9.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

9.2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

9.3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

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

Основание: Указание Главного государственного санитарного врача по РБ от 20.02.2002 № С-112.

10. Делопроизводство

10.1. В бракеражном журнале готовой продукции отмечается: 1) число, месяц, год проверки; 2) наименование меню, время проверки и качество выдаваемого блюда, а также время выдачи;

10.2. При контроле выдачи пищи необходимо взвесить выдаваемую пор