

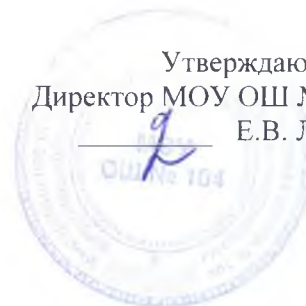
Ворошиловское территориальное управление департамента по образованию администрации Волгограда
Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Основная школа № 104
Ворошиловского района Волгограда

Принято на заседании
Совета школы
Протокол № 1 от 31.08.2020г
Председатель Совета школы

О.В. Бушмакина

Введено в действие
Приказом по МОУ ОШ № 104
№ 100 от 31.08.2020г

Утверждаю
Директор МОУ ОШ № 104
Е.В. Лымарь



Положение
о бракеражной комиссии
муниципального общеобразовательного учреждения
«Основной школы № 104
Ворошиловского района Волгограда»

1. Общее положение.

1. Бракеражная комиссия школы создана в целях контроля за качеством приготовленной пищи и выполнением санитарно-гигиенических требований.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Федеральным Законом

- Федерального закона от 06 октября 2003 г. N 131-ФЗ "Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации",
- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации",
- Федерального закона от 26 июля 2006 г. N 135-ФЗ "О защите конкуренции",
- Федерального закона от 05 апреля 2013 г. N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд",
- Федерального закона от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения",
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. N 45,
- СанПиН 2.4.4.2599-10 "Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19 апреля 2010 г. N 25,
- СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 г. N 189,
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»,
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»,

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»,
- СанПиН 2.3.2.2401-08 «Дополнения и изменения № 10 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»,
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 N 16 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)" (вместе с "СП 3.1/2.4.3598-20. Санитарно-эпидемиологические правила..."),
 - методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 г. N 213н/178 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений",
 - "МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020),
 - МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18 мая 2020 года),
 - Закона Волгоградской области от 04 октября 2013 г. N 118-ОД "Об образовании в Волгоградской области",
 - Закона Волгоградской области от 10 ноября 2005 г. N 1111-ОД "Об организации питания обучающихся (1 - 11 классы) в общеобразовательных организациях Волгоградской области",
 - Закона Волгоградской области от 31 декабря 2015 г. N 246-ОД "Социальный кодекс Волгоградской области",
 - постановления комитета тарифного регулирования Волгоградской области от 30 июля 2014 г. N 29/1 "Об утверждении предельного размера наценки на продукцию, реализуемую предприятиями общественного питания при общеобразовательных организациях, профессиональных образовательных организациях, образовательных организациях высшего образования на территории Волгоградской области",
 - решения Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 N 49/1469 "Об утверждении Положений об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда",
 - решения Волгоградской городской Думы от 22.02.2017 N 54/1574 "Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов в муниципальных общеобразовательных учреждениях Волгограда",
 - решении Волгоградской городской Думы от 21.12.2018 N 5/125 "Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным питанием обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций Волгограда из малоимущих семей, многодетных семей или состоящих на учете у фтизиатра, обучающихся первых классов"
 - приказа комитета образования и науки Волгоградской обл. от 01.09.2016 N 93 "Об утверждении Порядка предоставления обучающимся по очной форме обучения в муниципальных общеобразовательных организациях Волгоградской области частичной компенсации стоимости питания",
 - постановления Администрации Волгоградской обл. от 10.08.2020 N 470-п "Об установлении размера частичной компенсации стоимости горячего питания, предусматривающего наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, не менее одного раза в день, на одного обучающегося в день".

Бракеражная комиссия создается приказом директора образовательного учреждения на начало учебного года. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Выдачу готовой пищи следует проводить 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, вкус, консистенция, жесткость, сочность и др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

2. Основные задачи

Основными задачами являются:

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.3. Обеспечение санитарии и гигиены на территории буфета-раздаточной.
- 2.4. Расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.
- 2.5. Обеспечение столовой качественными продуктами питания с соответствующими сертификатами качества.
- 2.6. Оценка качества приготовляемых блюд и температуры горячих блюд при раздаче

3. Содержание и формы работы.

- 3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 20 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.
- 3.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца (Приложение 1)
- 3.4. В бракеражном журнале указывается дата, наименование блюда, номер партии и дается оценка доброкачественности пищи.

3.5. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «разрешаю».

3.6. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд

4. Управление и структура.

- 4.1. Бракеражную комиссию возглавляет заместитель директора по УВР, курирующий вопрос по организации питания.
- 4.2. В состав бракеражной комиссии входят:
 - медицинский работник;
 - работник пищеблока.
- 4.3. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года.
- 4.4. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.
- 4.5. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.
- 4.6. Члены бракеражной комиссии при обнаружении недоброкачественной продукции незамедлительно приостанавливают её выдачу и докладывают о произошедшем директору школы или дежурному администратору для дальнейшего принятия мер.
- 4.7. Членами бракеражной комиссии может быть составлен акт по выявленным нарушениям

Методика органолептической оценки пищи.

.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи.. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет. Затем 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. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

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.

2.2 Органолептическая оценка первых блюд.

Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется 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 загрязненности. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение их в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Не доброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны. Капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

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

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличие горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду. Кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на вкус и аромат. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны. Не разрешаются блюда с привкусом сырой поджаренной муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

2.3 Органолептическая оценка вторых блюд.

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

Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей. При наличии крупяных, мучных и 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 её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

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.

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.

консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированный пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томаты и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный и соус имеет горьковато-неприятный вкус.

При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная - приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором его жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

Основание: Санитарно-эпидемиологические правила « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.