

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 130 Ворошиловского района Волгограда»

Согласовано
на заседании профсоюзного комитета
протокол № 4

«30» августа 2023 г.

Председатель ПК МОУ СШ № 130

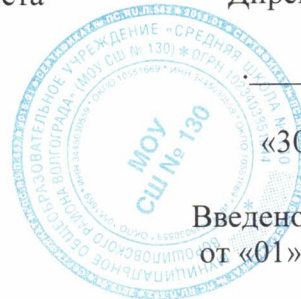
Ю.В. Садыкова



Утверждаю
Директор МОУ СШ № 130

 О.Н. Черненко

«30» августа 2023г.



Введено приказом по МОУ СШ № 130
от «01» сентября 2023г. № 265

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии МОУ СШ № 130

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с:

- Федеральный закон от 06 октября 2003 г. N 131-ФЗ "Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации",
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации",
- Федеральный закон от 26 июля 2006 г. N 135-ФЗ "О защите конкуренции",
- Федеральный закон от 05 апреля 2013 г. N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд",
- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения",
- СП 2.4.3648-20, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи",
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения",
- СанПиН 1.2.3685-21, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания",
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 N 98 "О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03" (вместе с "СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003),
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 N 36 "О введении в действие Санитарных правил" (вместе с "СанПиН 2.3.2.1078-01.

- 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001),
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43 "Об утверждении СанПиН 2.3.2.2401-08" (вместе с "СанПиН 2.3.2.2401-08. Дополнения и изменения N 10 к СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы"),
 - СП 3.1/2.4.3598-20, утвержденные постановлением 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)",
 - Приказ Минздравсоцразвития России N 213н, Минобрнауки России N 178 от 11.03.2012 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений",
 - Приказ Роспотребнадзора от 07.07.2020 N 379 "Об утверждении обучающих (просветительских) программ по вопросам здорового питания" (вместе с "Обучающей (просветительской) программой по вопросам здорового питания для детей дошкольного возраста", "Обучающей (просветительской) программой по вопросам здорового питания для детей школьного возраста", "Обучающей (просветительской) программой по вопросам здорового питания для групп населения, проживающих на территориях с особенностями в части воздействия факторов окружающей среды (дефицит микро- и макронутриентов, климатические условия)", "Обучающей (просветительской) программой по вопросам здорового питания для работающих в тяжелых и вредных условиях труда", "Обучающей (просветительской) программой о вопросах здорового питания взрослого населения всех возрастов", "Обучающей (просветительской) программой по вопросам здорового питания для беременных и кормящих женщин", "Обучающей (просветительской) программой по вопросам здорового питания для лиц с повышенным уровнем физической активности", "Обучающей (просветительской) программой по вопросам здорового питания лиц пожилого и старческого возраста"),
 - "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. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020),
 - Закон Волгоградской области от 04 октября 2013 г. N 118-ОД "Об образовании в Волгоградской области",
 - Закон Волгоградской области от 10 ноября 2005 г. N 1111-ОД "Об организации питания обучающихся (1 - 11 классы) в общеобразовательных организациях Волгоградской области",
 - Закон Волгоградской области от 31 декабря 2015 г. N 246-ОД "Социальный кодекс Волгоградской области",
 - Постановление КТР Волгоградской обл. от 30.07.2014 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",
- **Приказ 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 горячего питания, предусматривающего наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, не менее одного раза в день",
 - Письмо Управления Роспотребнадзора по Волгоградской области от 22.07.2022 № 34-00-07/14-19393-2022 «О реализации Роспотребнадзором проекта «Школа здорового питания»,
 - **Решение Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 N 49/1469** "Об утверждении Положений об организации питания в муниципальных образовательных организациях Волгограда",
 - **Решение 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 организациях Волгограда",
 - **Решение Волгоградской городской Думы от 21.12.2018 N 5/125** "Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным горячим питанием обучающихся первых - четвертых классов муниципальных общеобразовательных организаций Волгограда и обучающихся пятых - одиннадцатых классов муниципальных общеобразовательных организаций Волгограда из малоимущих семей, многодетных семей или состоящих на учете у фтизиатра",
 - **Решение Волгоградской городской Думы от 21.10.2022 N 74/1073** "Об установлении дополнительных мер социальной поддержки семьям граждан, призванных на территории Волгоградской области на военную службу по частичной мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 21 сентября 2022 г. N 647 "Об объявлении частичной мобилизации в Российской Федерации", граждан, проходящих военную службу в Вооруженных Силах Российской Федерации по контракту или находящихся на военной службе (службе) в войсках национальной гвардии Российской Федерации, в воинских формированиях и органах, указанных в пункте 6 статьи 1 Федерального закона от 31 мая 1996 г. N 61-ФЗ "Об обороне", принимающих участие в специальной военной операции на территориях Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области, Херсонской области и Украины, граждан, заключивших контракт о добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на Вооруженные Силы Российской Федерации, и принимающих участие в специальной военной операции на территориях Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области, Херсонской области и Украины, граждан, погибших (умерших) при участии в специальной военной операции на территориях Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области, Херсонской области и Украины",
 - **Постановление 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",
 - **Постановление администрации Волгограда от 16.12.2022 N 1465** "Об установлении поправочного коэффициента к размеру частичной компенсации стоимости горячего питания, размера расходов на обеспечение бесплатным

горячим питанием обучающихся первых - четвертых классов муниципальных общеобразовательных организаций Волгограда, размера частичной компенсации стоимости горячего питания обучающихся льготных категорий пятых - одиннадцатых классов муниципальных общеобразовательных организаций Волгограда и размера расходов на обеспечение бесплатным питанием обучающихся пятых - одиннадцатых классов с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов на 2023 год",

- **Постановление администрации Волгограда от 31.05.2023 N 528** "Об утверждении Порядка замены бесплатного двухразового питания обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, детям-инвалидам, обучение которым организовано муниципальными общеобразовательными организациями Волгограда на дому, денежной компенсацией".

- 1.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора МОУ СШ № 130 на начало учебного года в целях контроля за качеством качеством требований.
- 1.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции органолептическим методом.
- 1.4. Выдачу готовой продукции следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения к их выдаче.
- 1.5. В журнале необходимо отмечать результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность и др.
- 1.6. Лица проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.
- 1.7. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой продукции до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

2. Состав бракеражной комиссии

2.1. В состав бракеражной комиссии могут входить:

- представитель администрации школы, педагогические работники;;
- буфетчик, медицинский работник,

3. Методика проведения органолептической оценки пищи членами бракеражной комиссии

- 3.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи, которым определяют внешний вид, цвет. Осмотр лучше проводить при дневном свете.
- 3.2. 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.
- 3.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 3.4. Вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха.

3.5. Органолептическая оценка первых блюд:

- для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в термосе и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому 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 ее 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. Недоброкачественное 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 непротертых 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, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус;
- не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др;

3.6. Органолептическая оценка вторых блюд:

- в блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая;
- мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей;
- 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;
- макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после запекания;
- 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 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;

- 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 запеченная – приятный слегка заметный привкус свежего масла, на котором ее запекали. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, форма нарезки сохраняется.

4. Содержание и формы работы бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия приходит на снятие бракеражной пробы за 20 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню.

4.2. Бракеражную пробу берут из общей емкости, предварительно перемешав тщательно пищу.

4.3. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы, и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь.

4.4. Критерии оценки качества блюд отмечаются в журнале

4.5. Решение о допуске к реализации готовой продукции отмечается в «Журнале бракеража готовой продукции» оценкой допущен/ не допущен.

4.6. Оценка качества блюд заносится в журнал бракеража сразу после снятия пробы и оформления подписями всех членов бракеражной комиссии, не допускается ведение журнала до снятия пробы.

5. Ответственность бракеражной комиссии

5.1. Члены бракеражной комиссии несут персональную ответственность за:

- невыполнение или ненадлежащее выполнение возложенных на них обязанностей;
- за оценку качества готовой продукции и принятое решение о допуске к реализации