

**Муниципальное общеобразовательное
учреждение «Средняя школа № 15
Советского района Волгограда»**

ПРИНЯТО
Совете школы
протокол от 30.08.2024г №1

УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ СШ № 15
_____ С.Н.Малиновская
« ____ » _____ 2024 г.

Введено действием приказом по МОУ СШ
№ 15 от 30.08.2024г. № 01-12/184

**ПОЛОЖЕНИЕ
О СОЗДАНИИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
МОУ СШ № 15**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации работы и создания комиссии по осуществлению контроля питания детей, качества доставляемых продуктов, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МОУ СШ № 15, разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ст. 37 Организация питания обучающихся) в редакции от 16.04.2022г.;

- Законом Российской Федерации "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 N 29-ФЗ (в редакции от 01.01.2022г).;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 27.10.2020г.;

- Постановлением главного государственного врача РФ от 28.09.2020г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

- Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020г.;

- Уставом МОУ СШ № 55 «Долина знаний».

1.3. Положение о бракеражной комиссии является локальным нормативным актом, который принимается в порядке, определенном Уставом МОУ СШ 15

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия назначается приказом директора школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе директора школы.

2.2. В состав комиссии входят:

- представитель администрации школы;
- заведующий производством;
- медицинский работник (по согласованию);
- ответственный за организацию питания.

3. Функции бракеражной комиссии

3.1. В задачи комиссии входит:

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

3.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 3.1/2.4.3598-20, СП 2.2.3670-20, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением.

3.3. Бракеражная комиссия осуществляет:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- контроль за организацией работы на пищеблоке;
- проверку на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также на соблюдение правил и условий их хранения;
- проверку соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

- проверку соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- проверку на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;
- отслеживание за правильностью составления ежедневного меню;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- периодическое (не менее одного раза в месяц) присутствие при закладке основных продуктов, проверка выхода блюд;
- проверку наличия суточных проб;
- органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.

3.4. Контроль осуществляется в виде выполнения ежедневных функциональных обязанностей комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, а также плановых или оперативных проверок.

3.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца. Хранится бракеражный журнал у заведующего производством.

3.6. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

3.7. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (Приложение 1).

3.8. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд обучающимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.

3.9. Комиссия вносит предложения по улучшению качества питания детей в школе и повышению культуры обслуживания.

4. Ответственность

4.1. Члены комиссии несут ответственность за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой продукции, в составленных актах.

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

5. Заключительные положения

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

5.2. Администрация школы обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

5.3. После принятия новой редакции Положения предыдущая редакция утрачивает силу.

Правила оценки пищи

1. Методика органолептической оценки пищи

1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образков пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

1.2. 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.

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

1.4. При снятии пробы необходимо выполнить 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. Органолептическая оценка первых блюд

2.1. 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.

2.2. При оценке внешнего вида супов и тушеных овощей проверь: форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

2.3. При органолептической оценке обращают внимание 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 янтарь пленок.

2.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, консистенцию, наличие не протерт частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивал жидкости на его поверхности.

2.5. 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.

2.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комка заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом.

3. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

3.3. 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.

3.4. Макароны 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 жарки.

3.5. 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.

3.6. 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.

3.7. 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.

4. Критерии оценки качества блюд

4.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей дается оценка изделия - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

Оценка «отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренными требованиями.

Оценка «хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.)

Оценка «удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда, дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

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