

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Кировская средняя общеобразовательная школа» Локтевского района Алтайского края

ПРИКАЗ

от 31 августа 2020г

№ 39/14

п. Кировский

«Об утверждении Положения о бракеражной комиссии МКОУ «Кировская СОШ»»

В соответствии с пунктом 2 части 1 статьи 41 Федерального закона от 29.12.2012г № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПин 2.8.2.1.-10, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2019г № 8

п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить Положение о бракеражной комиссии МКОУ «Кировская средняя общеобразовательная школа» (Приложение).
2. Опубликовать данный приказ на официальном сайте учреждения в информационно-коммуникационной сети Интернет.
3. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор школы:



Степанова С.В.



**Положение  
о бракеражной комиссии МКОУ «Кировская средняя общеобразовательная  
школа»**

**1. Общие положения**

1. Настоящее Положение регламентирует деятельность бракеражной комиссии в МКОУ «Кировская средняя общеобразовательная школа» (далее – учреждение).
2. Настоящее Положение разработано в соответствии с пунктом 2 части 1 статьи 41 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.8.2.1.-10, утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 мая 2019 г. № 8.
3. Понятия, используемые в настоящем Положении, означают следующее:  
*«локальный нормативный акт»* – нормативное предписание, принятое на уровне Учреждения и регулирующее его внутреннюю деятельность;  
*«распорядительный акт»* – приказ, изданный руководителем организации, в котором фиксируются решения административных и организационных вопросов деятельности школы;  
*«блюдо»* - пищевой продукт или сочетание продуктов, доведённых до кулинарной готовности, порционированные и оформленные;  
*«бракераж»* – процесс принятия решения о соответствии внешнего вида и вкусовых качеств готовой пищи путём органолептической оценки;  
*«бракеражная комиссия»* – уполномоченная группа работников Учреждения, проводящая оценка и принятие решений о пригодности готовой пищи к реализации;  
*«органолептическая оценка»* – обобщенный результат оценки качества готовой пищи, выполненный с помощью чувств человека;  
*«порция»* – масса или объем блюда, предназначенная для однократного приёма одним воспитанником.
4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим организацию контроля за качеством питания учащихся в школе.
5. Решения, принятые бракеражной комиссией и не противоречащие законодательству Российской Федерации и уставу Учреждения, являются рекомендательными для работников Учреждения. Решения бракеражной комиссии, утвержденные распорядительным актом Учреждения, являются обязательными для исполнения всеми работниками Учреждения, имеющими отношение к организации питания воспитанников.

С целью ознакомления родителей (законных представителей) воспитанников с настоящим Положением Организации размещает его на официальном сайте школы в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» <http://kirschool.ucoz.ru>

**2. Цель и задачи**

- 2.1. Целью бракеражной комиссии является обеспечение гарантий прав учащихся на качественное питание в условиях школы.



2.2. Для достижения поставленной цели бракеражная комиссия решает следующую задачу:

-осуществление приёмочного контроля (оценка и принятие решений о пригодности продукции к реализации).

### **3. Функции бракеражной комиссии**

3.1. Проведение органолептической оценки степени готовности продукта.

3.2. Контроль выхода блюд в соответствии с массой порций, указанных в меню-раскладке; количества приготовленной пищи.

3.3. Ведение журналов бракеража готовой кулинарной продукции.

### **4. Состав бракеражной комиссии**

4.1. Численный состав бракеражной комиссии – не менее 3 человек.

4.2. Состав бракеражной комиссии утверждается распорядительным актом Организации сроком на один учебный год.

4.3. В состав бракеражной комиссии входит руководитель школы, который является председателем бракеражной комиссии.

4.4. При отсутствии руководителя в состав бракеражной комиссии входит заместитель руководителя по УВР.

### **5. Организация деятельности бракеражной комиссии**

5.1. Бракеражу подлежат все блюда, готовые к раздаче, в т.ч. соки и кисломолочные продукты.

5.2. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией.

5.3. Бракеражная комиссия проводит органолептическую оценку готовых блюд (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус блюда) (приложение 1 к настоящему Положению).

4.4. Выход блюд контролируется путём определения общего объема приготовленной пищи количеству детей и объему разовых порций (приложение 2 к настоящему Положению)

4.5. Результаты контроля оформляются ежедневно в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

4.6. Результаты контроля регистрируются всеми членами бракеражной комиссии на момент проверки.

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

4.8. В журнале бракеража готовой кулинарной продукции указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

4.9. Бракеражная комиссия и каждый из её членов несут персональную ответственность за качественное проведение контрольных функций и достоверное отображение их результатов в учётной документации.

4.10. Бракеражная комиссия имеет право вносить предложения руководителю по вопросам организации питания обучающихся.



Приложение 1  
к Положению о бракеражной комиссии

Методика органолептической оценки пищи.

Под органолептической оценкой пищи понимается определение таких показателей (внешний вид, вкус, аромат, консистенция блюда), которые дают возможность быстро определить качество пищи.

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи, лучше это проводить при дневном свете. Определяется внешний вид пищи, ее цвет. Затем определяется запах пищи. Этот показатель особенно важен, так как с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения качества пищевых продуктов (особенно мяса, рыбы), связанные с начальными признаками порчи, когда другие установить еще не удается. Запах определяют при той температуре, при которой употребляется данное блюдо. Для обозначения запахов используют термины: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Указываются также и специфические запахи, подобные каким-либо продуктам.

Консистенция продуктов определяется органами осязания. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, небо, зубы. В процессе процеживания пищи определяют ее мягкость, жесткость, нежность, маслянистость, клейкость, мучнистость, крупнозернистость, рассыпчатость и т. д. Вкус пищи, как и запах, устанавливается при характерной для нее температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, соленый.

При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности; из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; естественно, вкусовая проба уже не проводится, если обнаружены внешние признаки разложения продукта (например, неприятный запах), а также в случае подозрения на недоброкачественность.

#### **Оценка блюд**

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Соусным блюдам (гуляш, рагу) дается общая оценка.

При внешнем осмотре блюд обращать внимание на характер нарезки кусков мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя, панировки. В изделиях из мяса и рыбы определяют цвет, как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии приготовления блюда. Например, заветренная темная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона, розово-красный цвет на разрезе котлет говорит о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения фарша или мяса для котлет.

Важным показателем является консистенция блюда, дающая представление о степени его готовности и отчасти о соблюдении рецептуры при его изготовлении (например, мажущая консистенция изделий из рубленого мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба).

Степень готовности и консистенцию мясопродуктов определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой, которые должны легко входить в толщину готового продукта.

При определении вкуса и запаха обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, она легко приобретает посторонние 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 ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошиться, сохранять форму нарезки.

Крупяные, мучные или овощные гарниры также проверяют по консистенции. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна отделяются друг от друга.

Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, комков, посторонних примесей. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню-раскладке, 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 чистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид и в 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 пассерованные коренья, 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, с частичками обгоревшего лука, имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, и ее усвоение.