

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 24
имени Героя Советского Союза
Пономаренко Виктора Ивановича»
Энгельсского муниципального района
Саратовской области
(МОУ «СОШ № 24 им. В.И. Пономаренко»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ «СОШ № 24
им. В.И. Пономаренко»

приказ № 161 от 28.08.2020 г.

**Положение о комиссии по контролю за организацией
и качеством питания, бракеражу готовой продукции
в школе.**

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в школе (далее Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом № 273 –ФЗ от 29 декабря 2012 года «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 2 июля 2021 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, а также Уставом общеобразовательной организации.

1.2. Положение определяет цель, задачи и функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (далее бракеражная комиссия), регламентирует её деятельность, устанавливает права обязанности и ответственность её членов.

1.3. Бракеражная комиссия создана в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при раздаче пищи в школе.

1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 3.1/2.4.359-20, СП 2.2.3670-20, технологическими картами, ГОСТами.

1.5. В задачи бракеражной комиссии входит:

- контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
- контроль и качество приготовления блюд;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при раздаче пищи в школе;
- предотвращение пищевых отравлений.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Состав бракеражной комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы на начало учебного года.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из не менее 3 человек. В состав комиссии могут входить:

- представитель администрации: директор школы или его заместитель (председатель комиссии);
- медицинская сестра (по согласованию);
- педагогические сотрудники;

В необходимых случаях в состав комиссии могут быть включены другие работники школы.

2.3. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

2. Функции бракеражной комиссии.

2.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием несовершеннолетних, получающим услуги питания в школе.

Бракеражная комиссия проверяет:

- качество приготовления блюд, соответствие утвержденному меню;
- ежедневно следит за правильностью соблюдения меню;
- контролирует чистоту оборудования и помещений;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям учащихся;
- проверяет выход блюд;
- проверяет соблюдение санитарных норм и правил;
- осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность, в соответствии с Правилами бракеража пищи (Приложение к настоящему Положению)
- бракераж готовой продукции проводится до начала отпуска каждой партии;
- снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи;
- наличие контрольного блюда и суточной пробы;
- определяет физический выход одной порции каждого блюда;
- соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- визуально контролирует ежедневное состояние помещений пищеблока, школьной столовой, а также 1 раз в неделю – инвентарь и оборудование пищеблока;
- соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке и школьной столовой - 1 раз в неделю;
- ежедневно сверяет контингент питающихся детей с Приказом об организации питания, списком детей, питающихся бесплатно, документы, подтверждающие статус семьи.
- соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи;
- проводят просветительскую работу с педагогами и родителями обучающихся.

2.2. Бракеражная комиссия вправе:

- проводить бракераж готовой продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять качество поставляемой продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- осуществлять контроль за работой столовой;
- вносить на рассмотрение руководства школы и руководства комбината предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

2.3. Результаты проверки ежедневно заносятся медицинской сестрой (по согласованию) в бракеражный журнал.

2.4. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблока на совещаниях при директоре.

3. Требования к оформлению документации

3.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».

В бракеражном журнале указывается:

- дата и час изготовления блюда,
- время снятия бракеража,
- наименование блюда,

- результаты органолептической оценки и степени готовности блюда,
- разрешение к реализации блюда,
- подписи членов бракеражной комиссии

Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью.

Хранится бракеражный журнал у медицинской сестры школы, члена бракеражной комиссии.

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

3.3. Замечания и нарушения заносятся в бракеражный журнал и ставятся подписи всех членов комиссии.

3.4. Решение комиссии обязательны к исполнению руководством Комбината питания.

«ПРИНЯТО»

на заседании педагогического совета

протокол от « 28» 08.2020 г. № 1

Приложение
к Положению
о комиссии по контролю за организацией
и качеством питания,
бракеражу готовой продукции в школе.

ПРАВИЛА

бракеража готовой продукции в муниципальном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 24 имени Героя Советского Союза Пономаренко Виктора Ивановича» Энгельсского муниципального района Саратовской области

Общие положения

1. Все блюда и кулинарные изделия, изготовленные на пищеблоке школы подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой партии вновь приготовленной (прибывшей) пищи.
3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит медицинский работник, в случае его отсутствия - иное лицо из состава бракеражной комиссии, назначенное председателем бракеражной комиссии.
4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала отпуска ее реализации. При выявлении нарушений бракеражная комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.
5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Храниться бракеражный журнал у заведующего производством.
6. За качество пищи несет санитарную ответственность заведующая производством.

2. Методика органолептической оценки пищи.

- 2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гниlostный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 2.4. 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.

3. Органолептическая оценка первых блюд.

- 3.1. 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.

3.2. 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).

3.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульон, капли жира имеют межодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

3.4. 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.

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

4. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

4.3. 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.

4.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра ложки.

4.5. 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.

4.6. 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.

4.7. 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. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.