



ПРИНЯТО

на заседании

Педагогического Совета

Протокол №1 от 27.08.2022г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГКОУ УР «КШ № 7 г.Можги»

О.М. Яппарова

Приказ № 118/1-од от 30.08.2022г.

Порядковый номер по Перечню №78

ПОЛОЖЕНИЕ О КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ (БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ) ОБУЧАЮЩИХСЯ

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует порядок работы бракеражной комиссии в ГКОУ УР «КШ № 7 г. Можги»

1.2. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года. В состав бракеражной комиссии входит не менее 3-х человек.

1.3. Основная задача бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой, а также предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний, контроль за соблюдением технологии приготовления пищи, расширение ассортиментного перечня блюд и организация полноценного питания.

1.4. В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется следующими нормативными документами:

1.4.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «СанПиН требования к организации общественного питания населения»;

1.4.2. СП 3.1/2.4.3597-20 «Профилактика COVID-19»

1.4.3. СП 2.4.3648-20 «Санэпид. требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

1.4.4. данным Положением, утвержденным директором школы.

1.5. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждого из приготовленных блюд. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

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.

1.6. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью, хранится бракеражный журнал в столовой. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как: внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и др.

В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степень готовности блюда, разрешение к реализации блюда. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несет ответственность повар, приготовивший данное блюдо.

1.7. Бракерская комиссия создается приказом директора на 1 учебный год и перед началом летнего лагеря.

1.8. В состав бракерской комиссии входят:

- * медицинский работник;
- * представители администрации школы;
- * заведующая столовой;
- * ответственный за организацию питания в школе;
- * родители;
- * представитель родительского комитета;
- * начальники школьных лагерей на период каникул.

II. Полномочия бракерской комиссии

2.1. Комиссия осуществляет контроль:

- * выполнение условий договора, заключенного с оператором питания об организации питания обучающихся;
- * санитарное состояние пищеблока;
- * соблюдение графика работы столовой;
- * качества продукции, поступающей на пищеблок, условий хранения, соблюдение сроков реализации, наличия сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность продуктов с указанием даты выработки, сроков и условий хранения;
- * соответствие рациона питания утвержденному меню;
- * соблюдение норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции;
- * качества приготовленной пищи;
- * наличие контрольного блюда и суточной пробы.

2.2. Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы.

2.3. Вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

2.4. Оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

III. Порядок работы бракерской комиссии

3.1. Бракерская комиссия создается на 1 год.

3.2. Бракеражная комиссия собирается перед началом учебного года и перед открытием лагерных смен, по итогу заседания комиссии составляется Протокол о готовности столовой и пищеблока к организации питания обучающихся.

3.3. А также комиссия собирается при выявлении нарушений, по неблагополучной эпидемиологической ситуации, поступивших обращений, по итогу заседания комиссии составляется Протокол.

3.4. Проколы хранятся у ответственного по питанию 1 учебный год.

IV. Контроль качества приготовляемой пищи

4.1. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.

4.2. Бракеражная комиссия проводит оценку качества блюд по органолептическим показателям (цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.). Пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится.

4.3. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

4.4. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке.

4.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае ее неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

V. Родительский контроль питания.

5.1. Родительский контроль организации питания осуществляется не реже 1 раза в месяц по графику или по инициативе родителей.

5.2. Ответственный за питание в школе составляет график родительского контроля питания. По итогу контроля составляется АКТ (Приложение №1).

5.3. Акты хранятся у ответственного питания 1 учебный год. Затем они подшиваются и сдаются в архив.

Приложение №1 к
Положению о Комиссии по контролю
Организации питания (бракеражной)

АКТ № _____
от « _____ » _____ 20__ г.
проверки школьного питания родителями
ГКОУ УР «КШ № 7 г. Можги»

Мы, ниже подписавшаяся, член родительского комитета:

1) _____ класса _____
Ф.И.О.

2) _____ класса _____
Ф.И.О.

В присутствии заведующей производством, ответственного по питанию школы провели проверку:

При заполнении таблицы руководствуемся: «+» - это соответствует; «-» - это не соответствует

Наименование	Органолептические свойства		Соответствие норме отпуска
	Вкусовые	Температура подачи	

Нарушение санитарных норм установлено/ не установлено (нужное подчеркнуть)

Претензии по качеству предоставленных блюд имеем/ не имеем (нужное подчеркнуть)

(при наличии претензии)

Общая оценка организации питания в столовой: удовлетворительно/не удовлетворительно
(нужное подчеркнуть)

Подписи членов комиссии _____ / _____

_____ / _____

Ответственный по питанию _____ / _____

Зав. производством _____ / _____

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.

2. 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.

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

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.

Органолептическая оценка первых блюд

1. 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.

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

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

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, недосолености, 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.

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

Органолептическая оценка вторых блюд

1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
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. Макароны 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.
5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и 4 картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладной и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствии рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.
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. У плохо приготовленного соуса - горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снимает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, ее усвоение.
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 привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

Критерии оценки качества блюд

1. «Соответствует требованиям» - блюдо приготовлено в соответствии с технологической картой; «Не соответствует требованиям» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.
2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии, во время отсутствия основного члена, его обязанности возлагаются на другого члена комиссии.
3. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной, материальной и иной ответственности.