

**АДМИНИСТРАЦИЯ КИРОВСКОГО РАЙОНА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 67 ИМЕНИ О.И.ЯНКОВСКОГО»**

410012, г. Саратов, ул. им. Пугачева Е.И., д. 123, ИНН/КПП 6452061708/645201001Р/с 40204810800000000016 в ГРКЦ ГУ
России по Сар. обл., БИК 046311001, Тел.: 8 (852) 226-29-77, Факс: 8 (852) 2 26-29-77, e-mail: sarsosh@mail.ru

СОГЛАСОВАНО
на заседании Управляющего совета
МОУ «СОШ № 67 им О.И.Янковского»



Белова Е.А.

протокол № 4 от 28.12.2020г



УТВЕРЖДЕНО:
Директор

МОУ «СОШ № 67 им О.И.Янковского»



Т.М.Полянская

Приказ № 484 от 28.12.2020г.

Локальный акт № ЛА- 82

Положение

о бракеражной комиссии

**муниципального общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа № 67 имени О.И.Янковского»**

РАСМОТРЕНО
на заседании
совета обучающихся

РАСМОТРЕНО
на заседании
педагогического совета

РАСМОТРЕНО
на заседании
совета родителей

протокол № 5 от
28.12.2020

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует порядок работы бракеражной комиссии (далее комиссия) в МОУ «СОШ №67 им.О.И.Янковского»

1.2 Целью комиссии является осуществление контроля за правильной организацией питания добучающихся, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

1.3. Основными задачами комиссии является целенаправленная, непрерывная работа по организации правильного, сбалансированного питания, отвечающего физиологическим потребностям растущего организма, повышение устойчивости детского организма к различным неблагоприятным воздействиям.

1.4. Нормативной основой для работы комиссии являются:

- постановление Главного санитарного врача РФ от 28.09.2020 [Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»](#). (далее СП 2.4.3648-20)

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из:

- Заместителя директора по УВР;
- Врач (медицинская сестра школы);
- Социальный педагог;
- Представитель родительской общественности.

3. Полномочия комиссии.

3.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

3.2. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

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

4. Оценка качества питания в школе.

4.1. **Методика органолептической оценки пищи**

- Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид

пищи, ее цвет.
- 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.

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

- 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.

4.2. Органолептическая оценка первых блюд

- Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле 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. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

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

4.3. 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.

- Макаaronные 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.

- 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 пассерованные 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 жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

5. Критерии оценки качества блюд

5.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

5.2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

5.3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

5.4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

6. Комиссия имеет право

6.1. Контролировать работу школы по вопросам организации питания

6.2. Требовать от администрации школы содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных членами комиссии.

6.3. разрешать спорные вопросы с директором школы, в вешестоящих организациях, с учредителем.

6.4. присутствовать по приглашению на педагогических советах, производственных совещаниях, на родительских собраниях, на городских конференциях по организации работы по питанию.

6.5. Помогать в проведении:

- Контроля по питанию в школе (в соблюдении режима питания в классах, систематического контроля работы пищеблока, в выполнении натуральных норм, соблюдении 10-дневного меню, в организации контроля ведения медицинской документации, в организации рационального питания и здорового образа жизни, в организации диетического питания и др.)
- Конкурсов по улучшению организации питания в школе.