ПРИНЯТО
Протокол заседания педагогического
совета
от 29.08.2022 года № 1

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ СОШ №2 г.Сызрани
/Л.И.Ахмерова/
приказом №597 ГБОУ СОШ г.Сызрани
от 29.08.2022г.

СОГЛАСОВАНО
Протокол заседания Совета родителей
от 26. 08. 2022 года № 1

**Положение
о бракеражной комиссии
структурных подразделений ГБОУ СОШ № 2 г. Сызрани,
реализующих общеобразовательные
программы дошкольного образования.**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регламентирует деятельность бракеражных комиссий по контролю за обеспечением питанием в случаях и в порядке, которые установлены федеральными законами, законами субъектов Российской Федерации в структурных подразделениях, государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 2 города Сызрани городского округа Сызрань Самарской области Самарской области, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования:

- «Детский сад № 19», расположенный по адресу: 446009, Самарская область, г. Сызрань, ул. Жуковского, 37-а (сокращенное наименование СП «Детский сад №19» ГБОУ СОШ № 2 г. Сызрани),

- «Детский сад № 25», расположенный по адресу: 446019, Самарская область, г. Сызрань, ул. Парижской Коммуны, 65 (сокращенное наименование СП «Детский сад № 25» ГБОУ СОШ № 2 г. Сызрани), (далее – СП «Детский сад»).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ (с изменениями и дополнениями) «Об образовании в Российской Федерации»,

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32.

1.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим организацию контроля за качеством питания воспитанников в СП.

Бракерская комиссия является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи работникам Учреждения в осуществлении административно-общественного контроля организации и качества питания детей в СП.

1.4. Решения, принятые бракеражной комиссией и не противоречащие законодательству Российской Федерации и уставу ГБОУ СОШ № 2 г. Сызрани, являются рекомендательными для работников СП. Решения бракеражной комиссии, утвержденные распорядительным актом директора ГБОУ СОШ № 2 г. Сызрани, являются обязательными для исполнения всеми работниками СП, имеющими отношение к организации питания воспитанников.

2. Цель и задача

2.1. Целью бракеражной комиссии является обеспечение гарантий прав воспитанников на качественное питание в условиях СП.

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.

3.4. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.

3.5. Предотвращение пищевых отравлений.

3.6. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

3.7. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

3.8. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

3.9. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

4. Состав бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора ГБОУ СОШ № 2 г. Сызрани».

4.2. Бракеражная комиссия состоит из 3–6 членов. В состав комиссии входят:

- руководитель СП (председатель комиссии);

- зам. руководителя по ВМР – заместитель председателя комиссии (на время отсутствия председателя комиссии или одного из членов комиссии);
- старшая медицинская сестра;
- повар (по графику сменности);
- кладовщик (на время отсутствия одного из членов комиссии);
- член профсоюзного комитета.

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).
- 5.4. Выход блюд контролируется путём определения общего объема приготовленной пищи количеству детей и объему разовых порций (приложение 2 к настоящему Положению)
- 5.5. Результаты контроля оформляются ежедневно в журнале бракеража готовой пищевой продукции.
- 5.6. Результаты контроля регистрируются всеми членами бракеражной комиссии на момент проверки.
- 5.7. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- 5.8. В журнале бракеража готовой пищевой продукции указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.
- 5.9. Бракеражная комиссия и каждый из её членов несут персональную ответственность за качественное проведение контрольных функций и достоверное отображение их результатов в учётной документации.
- 5.10. Бракеражная комиссия имеет право вносить предложения руководителю СП по вопросам организации питания воспитанников

V. Содержание и формы работы комиссии

- 5.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медсестры, кладовщика, повара. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

- 5.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится на пищеблоке 1 год.

- 5.3. Органолептическая оценка дается по 4-х бальной системе на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность (Приложение № 1).
- 5.4. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.
- 5.5. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует

требованиям.

5.6. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

5.7. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю». Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

5.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия проб и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

5.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной, материальной ответственности либо освобождается от занимаемой должности.

5.10. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.11. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций.

5.12. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

VI. Оценка качества питания в Учреждении.

6.1. Методика органолептической оценки пищи.

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

6.1.2. 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.

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

6.1.4. 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.

6.2. Органолептическая оценка первых блюд.

6.2.1. 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.

6.2.2. 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).

6.2.3. 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.

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

6.2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не 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.

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

6.3. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

6.3.3. 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.

6.3.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

6.3.5. 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 несоответствие рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.

6.3.6. 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.

67.3.7. 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.

VII. Оценка организации питания Учреждения.

7.1. Результат проверки входной продукции и выхода блюд, их качество отражаются в специальных журналах. В случае выявления каких либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

7.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в специальные журналы.

7.3. Администрация Учреждения при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания дошкольников.

VIII. Заключительные положения.

8.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

8.2. Администрация Учреждения при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

8.3. Администрация Учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной

8.4. комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.