

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области "Школа-интернат № 2 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья городского округа Жигулевск"

СОГЛАСОВАНО

На заседании общешкольного
родительского комитета
ГБОУ школа-интернат № 2
г.о. Жигулевск

УТВЕРЖДЕНО

Директором ГБОУ
школы-интерната № 2 г.о.
Жигулевск
_____/Будинец А.Р./

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии ГБОУ «Школа-интернат № 2 г.о. Жигулевск»

СОГЛАСОВАНО

Профсоюзным комитетом
ГБОУ школы-интерната № 2
_____/Баринова И.Б/
«__» _____ 20__ г

г. Жигулёвск

2022

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии ГБОУ «Школа-интернат № 2 г.о. Жигулевск» разработано на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН), утвержденного сроком действия до 1 января 2027 года, в целях проведения постоянного контроля за качеством питания в школе-интернате.

1.2. Настоящее Положение о бракеражной комиссии ГБОУ «Школа-интернат № 2 г.о. Жигулевск» определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности указанной Комиссии.

1.3. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из работников школы-интерната. В состав Комиссии могут входить члены родительского комитета школы-интерната.

1.4. Решения, принятые Комиссией в рамках, имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками школы-интерната, либо если в таких решениях прямо указаны работники школы-интерната, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

1.5. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН СанПиНом 2.4.5.2409-08, СанПиН -2.4.1,2660-10, сборниками рецептур и технологическими картами, данным Положением и осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.6. Деятельность Комиссии основывается на принципах:

- а) обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания;
- б) уважения прав и защиты законных интересов работников школы-интерната, а также обучающихся;
- в) строгого соблюдения законодательства и требований нормативно-правовых актов в области организации питания.

2. Основные цели, задачи и полномочия Комиссии

2.1. Комиссия создана с целью осуществления постоянного контроля качества готовой пищи и соблюдения технологии приготовления.

2.2. Задачи создания и деятельности Комиссии:

- выборочная проверка качества всех поступающих в учреждение сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд;
- сплошной контроль по мере готовности, но до отпуска обучающимся качества, состава, веса, объема всех приготовленных для обучающихся блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов;

- оценка проверяемой продукции с вынесением решений о ее соответствии установленным нормам и требованиям или о ее неготовности, или о ее несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением (при уничтожении составляется соответствующий акт);

- выявление ответственных и виновных в допущении брака готовой продукции конкретных работников.

2.3. Полномочия бракеражной комиссии школы-интерната:

- осуществляет регулярный контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- в соответствие с планом работы проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

- ежедневно следит за правильностью составления меню;

- периодически контролирует организацию работы на пищеблоке;

- систематически осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- систематически проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

- контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;

- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход готовых блюд;

- на постоянной основе проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е, определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;

- систематически проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

2.4. Возложение на Комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

3. Состав комиссии

3.1. Комиссия утверждается приказом директора школы в составе председателя и 4-х членов:

3.1.1. Председатель Комиссии - ответственный за организацию питания, назначенный директором школы.

3.1.2. Руководитель подразделения (шеф-повар), осуществляющей организацию приготовления готовых блюд.

3.1.3. Медицинский работник – диетическая сестра.

3.1.4. Бухгалтер по питанию.

3.1.5. Социальный педагог.

3.2. По мере необходимости в состав и работу Комиссии приказом директора школы-интерната могут включаться специалисты, представители

педагогических работников и эксперты, в том числе и не являющиеся работниками школы.

3.3. Председатель Комиссии является ее полноправным членом. При этом в случае равенства голосов при голосовании в Комиссии голос председателя является решающим.

4. Деятельность комиссии

4.1. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с утвержденным планом работы на учебный год.

4.2. В течение учебного года комиссия проводит тематические плановые и внеплановые проверки организации питания обучающихся и воспитанников, в соответствии с планом работы и приказами Директора школы-интерната.

4.3. Члены Комиссии в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов работы пищеблока.

4.4. Комиссия осуществляет контроль за соответствием технических требований, предъявляемых к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок, наличием документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

Бракераж готовых блюд проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража члены комиссии руководствуются требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

4.5. Выдачу готовой продукции (блюд по меню) следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

4.6. В случае фиксации комиссией нарушений технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу готовых блюд учащимся, направить их на переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.

4.7. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал на кухне. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Члены комиссии, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

4.8. Выдача (отпуск) обучающимся готовой пищи из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. разрешается только после снятия проб.

Ложка, используемая для взятия проб готовой пищи, после каждого блюда должна ополаскиваться горячей водой.

4.9. По результатам проверки каждый член Комиссии может приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением Комиссия принимает большинством голосов.

4.10. Решение Комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.

4.11. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее трех ее членов.

4.12. В Журнале бракеража готовой продукции расписываются те члены комиссии, которые непосредственно осуществляли бракераж, не менее 3-х членов Комиссии.

5. Методика органолептической оценки пищи

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

5.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гниlostный, кормовой, болотный. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

5.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

5.4. 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.

5.5.1. Органолептическая оценка первых блюд

1) Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся 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 загрязнённости.

2) При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её 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 плёнок.

4) При проверке пюре образных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции. Наличие не протёртых 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, не до солёности, 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 к выдаче блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

5.5.2.Органолептическая оценка вторых блюд

1) В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся 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 зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить не до вложения.

4) Макароны изделия, если они сварены правильно, отделяются друг от друга, не склеиваются, должны свисать с ребра вилки или сохранять форму после жарки. Должны быть мягкие и легко отделяться от ложки.

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, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на не соответствии 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 коренья, лук, 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, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, её 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. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная - приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

6. Критерии оценки качества блюд

6.1.«Удовлетворительно» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

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

6.2.Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

6.3. Оценка «удовлетворительно» и «не удовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и дисциплинарной ответственности.

6.4. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

7. Права и обязанности комиссии

7.1. Комиссия выполняет отнесенные к ее компетенции функции на постоянной основе (ежедневно).

7.2. Все работники школы-интерната обязаны оказывать Комиссии или отдельным ее членам содействие в реализации их функций.

7.3. По устному или письменному запросу Комиссии или отдельных ее членов работники школы-интерната обязаны представлять затребованные документы, давать пояснения, письменные объяснения, предъявлять продукты, технологические емкости, посуду, обеспечивать доступ в указанные Комиссией помещения и места.

7.4. На заседания Комиссии по вопросам расследования причин брака обязательно приглашаются лица, имеющие отношение к технологическим процессам или связанные с их нарушением.

7.5. неявка лиц, приглашенных на заседание Комиссии, не является основанием для переноса заседания или отказа в рассмотрении вопроса, если Комиссией не будет принято иное решение.

7.6. Члены Комиссии обязаны осуществлять свои функции в помещениях пищеблока и обеденном зале в специально выдаваемой одежде (халате (комбинезоне), головном уборе, обуви (бахилах) и т.п.).

7.7. За нарушение настоящего Положения работники школы-интерната и члены Комиссии несут персональную ответственность.

8. Заключительные положения

8.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом и утверждается директором школы-интерната.

8.2. Настоящее Положение вступает в силу с даты утверждения.

8.3. Настоящее Положение подлежит пересмотру по мере необходимости.

8.4. Положение содержит следующие приложения:

- Рекомендованная форма меню ([абз. 2 подп. 8.1.7 п. 8.1 СанПиН](#)).
- Рекомендованная форма журнала бракеража готовой продукции (Приложение N 4 к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)).
- Рекомендованная форма журнала - Гигиенический ([п. 2.22 СанПиН](#)).
- Рекомендованная форма Журнала учета температуры и влажности в складских помещениях ([п. 3.8. СанПиН](#)).
- Рекомендованная форма ведомости контроля за рационом питания ([приложении 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)).
- Рекомендованная форма журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
- Рекомендованная форма журнала учета температурного режима холодильного оборудования.

Приложение № 1
к Положению о бракеражной комиссии
ГБОУ школы-интерната № 2 г.о. Жигулевск

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: от 1 года до 3 лет / 3-6 лет /7-11 лет /12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							

ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
...							
Среднее значение за период:							

Приложение № 2
к Положению о бракеражной комиссии
ГБОУ школы-интерната № 2 г.о. Жигулевск

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

[illegible]

Приложение № 3
к Положению о бракеражной комиссии
ГБОУ школы-интерната № 2 г.о. Жигулевск

Гигиенический журнал (сотрудники)

[illegible]

Приложение № 4
к Положению о бракеражной комиссии
ГБОУ школы-интерната № 2 г.о. Жигулевск

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

[illegible]

Приложение № 5
к Положению о бракеражной комиссии
ГБОУ школы-интерната № 2 г.о. Жигулевск

Ведомость контроля за рационом питания с _____ по _____

Режим питания: двухразовое (пример)

Возрастная категория: 12 лет и старше (пример)

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно прило- жению N 12	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Откло- нение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	...	7		

Рекомендации по корректировке меню: _____

Подпись медицинского работника и дата: _____

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления: _____

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника: _____

Приложение № 6
к Положению о бракеражной комиссии
ГБОУ школы-интерната № 2 г.о. Жигулевск

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

[illegible]

Приложение № 7
к Положению о бракеражной комиссии
ГБОУ школы-интерната № 2 г.о. Жигулевск

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	30