



Рассмотрено
на Педагогическом совете
Протокол № 1
от 29 августа 2019 года



Утверждаю
Директор гимназии
Морозова М.В.
_____ 2019 г.

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ МБОУ «Гимназия № 32»

(ПД-СМК-45-2019-04)

	ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ	(ПД-СМК-45-2019-04)
		страница 2 из 9

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ МБОУ «Гимназия № 32» (ПД-СМК-45-2019-04)

1 НАЗНАЧЕНИЕ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее - Положение) устанавливает порядок осуществления контроля за качеством горячего питания в МБОУ «Гимназия №32» г. Новокузнецка (далее – Гимназия) и регулирует совокупность организационных отношений, возникающих в процессе реализации взаимодействия с Комбинатом питания.

Положение относится к числу организационных документов Гимназии и является обязательным к применению администрацией, педагогическими работниками, медиками и всеми участвующими и взаимодействующими в данном виде деятельности.

2 НОРМАТИВНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ


Настоящее Положение разработано в соответствии со следующими документами:

1. Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ.
2. Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения», постановления главного государственного санитарного врача РФ от 20.07.2006 № 18 «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях»,
3. Методических рекомендаций Министерства образования и науки РФ от 12.04.2012г. «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников»,
4. Закона Кемеровской области от 14.11.2005г. № 123-ОЗ «О мерах социальной поддержки многодетных семей в Кемеровской области», решения Новокузнецкого городского Совета народных депутатов от 09.01.2013г. №12/200, ведомственной целевой Программы «Питание детей из малообеспеченных семей, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также находящихся в приемных семьях»,
5. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях».
6. ГОСТ ISO 9000-2015 «Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь»;
7. ГОСТ ISO 9001-2015 «Системы менеджмента качества. Требования»;
8. ГОСТ Р ИСО 10013-2007 «Руководство по документированию системы менеджмента качества»
 1. Устав МБОУ «Гимназия №32» г. Новокузнецка
 2. Политика и Миссия МБОУ «Гимназия №32» в области качества.
 3. ДП Управление документацией;
 4. ДП Управление записями.

3 ОПРЕДЕЛЕНИЯ И СОКРАЩЕНИЯ

В настоящем положении используются следующие определения и сокращения:

- **положение** – локальный акт, устанавливающий порядок образования, структуру, компетенцию, функции, права и обязанности организации, организацию деятельности структурных подразделений, коллегиальных органов;
- **положение о деятельности (ПД)** – локальный нормативный акт, устанавливающий порядок осуществления какой-либо деятельности, регулирующий совокупность организационных, трудовых и

	ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ	(ПД-СМК-45-2019-04)
		страница 3 из 9

других отношений по конкретному виду деятельности либо вопросу, возникающих в процессе его реализации, предполагающей взаимодействие участников процесса;

4 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

4.1. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований .

4.2. Гимназическая бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами гимназии.

5 Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

5.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием МБОУ «Гимназия №32» . Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора гимназии.

5.2. Бракеражная комиссия состоит из 4 членов. В состав комиссии входят:

- Фельдшер гимназии (председатель комиссии);
- Зав. столовой;
- Учитель;
- Ответственный за ведение табеля питания детей из малообеспеченных семей.

5.3. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, утвержденным директором гимназии.

5.4. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

5.5. Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации гимназии.

6 Основные задачи.

Основными задачами являются:

- 6.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 6.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 6.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 6.4. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке школы.
- 6.5. Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.
- 6.6. Обеспечение пищеблока гимназии качественными продуктами питания, имеющими сертификат качества.




7 Основные направления деятельности комиссии:

- Оказывает содействие администрации гимназии в организации питания учащихся;
- Осуществляет контроль:
 1. За целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
 2. За соответствием рационов питания утвержденному меню;
 3. За качеством готовой продукции;
 4. За санитарным состоянием пищеблока;
 5. За выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
 6. За организацией приема пищи учащимися;
 7. За соблюдением графика работы столовой.
- Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.
- Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы.
- Вносит администрации гимназии предложения по улучшению обслуживания учащихся.
- Оказывает содействие администрации гимназии в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.
- Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления гимназии к организации и контролю за питанием учащихся.

8 МЕХАНИЗМ РЕАЛИЗАЦИИ, ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ И СВЯЗИ

- 8.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 8.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 8.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца.
- 8.4. 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.
- 8.5. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

	ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ	(ПД-СМК-45-2019-04)
		страница 5 из 9

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.

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, 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, 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.

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

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.
- 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.
- 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 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.
- 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.




9 ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ СОТРУДНИКОВ

Направления работ	Сотрудники структурного подразделения		
	Директор	Заместитель директора по БЖ	Бракеражная комиссия
Подготовка, издание приказа о создании комиссии	+		
Разработка контрольно-измерительных материалов		+	
Снятие бракеражной пробы			+
Занесение в бракеражный журнал результатов бракеражной пробы			+
Информирование администрации о нарушениях и не соблюдении технологии приготовления пищи.			+
Проведение просветительной работы по вопросам горячего питания		+	+

10 ЗАПИСИ

Вид записи	Форма записи	Ответственный	Место хранения	Срок хранения
Записи	Бракеражный журнал установленной формы	Председатель бракеражной комиссии	Пищеблок	1 год
Справки	Установленной формы	Заместители директора по БЖ	Учебная часть	1 год
Протоколы	Произвольной формы	Председатель бракеражной комиссии	Пищеблок	1 год

	ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ	(ПД-СМК-45-2019-04)
		страница 8 из 9

ИНФОРМАЦИОННЫЙ ЛИСТ

1 РАЗРАБОТАНО

Должность	ФИО	Подпись	Дата
Заместитель директора по БЖ	Топольцева Г.М.		20.08.2017

2 КОНСУЛЬТАНТЫ

Должность	ФИО	Подпись	Дата
Заместитель директора по УВР	Анпилова Маргарита Владимировна		20.08.2017

3 СОГЛАСОВАНО

Должность	ФИО	Подпись	Дата
Директор	Морозова Марина Васильевна		18.08.2017
Фельдшер гимназии	Бессмертных Тамара Васильевна		18.08.2017
Заведующая столовой	Трусова Татьяна Дмитриевна		18.08.2017
Ответственный за ведение табеля питания детей из малообеспеченных семей	Косарева Татьяна Федоровна		18.08.2017

4 **ВВЕДЕНА В ДЕЙСТВИЕ** со дня утверждения директором МБОУ «Гимназия №32» «01» сентября 2017г., (основание: протокол Педагогического совета №1 от «30» августа 2017 года)

5 СПИСОК РАССЫЛКИ

Контрольные экземпляры документа:

– Директор;

Учтенные копии документа:

1. Заведующая пищеблоком
2. Председатель бракеражной комиссии



ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер изменения	Номер и дата распорядительного документа о внесении изменений в ПД	Дата получения документа об изменениях / внесении изменений	Уполномоченный по качеству структурного подразделения / лицо, вносящее изменения в ПД	
			ФИО	Подпись