

ПРИНЯТО
на педагогическом совете
МБОУ Мечетинской СОШ
протокол №1 от 25.10.2023



ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

**муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения
Мечетинской
средней общеобразовательной школы
Зерноградского района**

Положение о бракеражной комиссии МБОУ Мечетинской СОШ

1. Общие положения

1.1. Данное Положение о бракеражной комиссии в МБОУ Мечетинской СОШ разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации с изменениями на 29 декабря 2022 года, санитарноэпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года), а также нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Настоящее *Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в школе* определяет цель, задачи и функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (далее комиссия), регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции — комиссия общественного контроля организации, осуществляющей образовательную деятельность, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 3.1/2.4.3598-20, СП 2.2.3670-20, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.5. В задачи комиссии входит:

- контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
- контроль и качество приготовления блюд;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в общеобразовательной организации.

1.6. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора общеобразовательной организации на начало учебного года. Срок полномочий комиссии - 1 год.

1.7. Комиссия состоит из не менее 3 человек. В состав комиссии могут входить:

представитель администрации: директор школы или его заместитель (председатель комиссии);

-педагогические работники;

-повара;

-член профсоюзного комитета школы;

-представитель родительской общественности общеобразовательной организации.

В необходимых случаях в состав комиссии могут быть включены другие работники организации, приглашенные специалисты.

1.8. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом школы.

1.9. Члены комиссии работают на добровольной основе.

1.10. Администрация общеобразовательной организации при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при ремировании вправе учитывать работу членов комиссии.

2. Основные направления деятельности комиссии

2.1. Комиссия осуществляет контроль за выполнением условий контракта, заключенного с организацией, оказывающей услуги по аутсорсингу горячего питания обучающихся школы.

2.2. Оказывает содействие администрации школы и оказывающий услуги по аутсорсингу горячего питания обучающимся.

2.3. Осуществляет контроль за:

- целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
- качеством готовой продукции;
- организацией работы сотрудников, участвующих в приготовлении пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты и перчаток;
- санитарным состоянием пищеблока;
- выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
- организацией приема пищи обучающихся;
- соблюдением графика работы столовой.

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

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

2.6. Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления школы к организации и контролю за питанием обучающихся.

3. Порядок работы бракеражной комиссии

3.1. Ежедневно за 20 минут до начала раздачи готовой пищи бракеражная комиссия осуществляет оценку органолептических показателей и качества блюд (бракеражную пробу).

3.2. До снятия пробы бракеражная комиссия знакомится с утвержденным в установленном порядке меню, в котором должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов.

3.3. 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.

3.4. Бракераж проводится в присутствии заведующего производством (старшего повара, повара, кондитера и т. п.).

3.5. Бракеражная комиссия оценивает соответствие первичной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям технологических документов (технологических карт, сборников рецептов, технологических инструкций), правильность ведения технологического процесса, проверяет на раздаче условия хранения блюд и изделий, температуру их подачи (отпуска), определяет фактический вес штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, вносит предложения об улучшении вкуса блюд.

3.6. Бракеражная проба производится из общего котла после тщательного перемешивания в нем пищи. Для исследования пища берется в достаточном количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюд, по которым можно судить о соблюдении технологии приготовления. Необходимо обращать внимание на качество

обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

3.7. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т. п.), затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

3.8. Оценка качества готовой продукции за каждое блюдо заносится в «Журнал бракеража готовой продукции».

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

3.10. Бракераяжная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

3.11. Бракераяжная комиссия периодически определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли (котла) на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов

и взвешивается вся кастрюля (котел), содержащая готовое блюдо, и после вычета массы тары делится на количество выписанных порций.

Проверка порционных вторых блюд производится путем взвешивания 3 порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 3 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускается отклонение +3 % от нормы выхода).

3.12. Замечания и нарушения, установленные бракераяжной комиссией, заносятся в «Журнал проверок организации питания и качества приготовленных блюд». Результаты проверок доводятся до сведения руководителя образовательной организации в течение 3-х дней после выявленных нарушений.

3.13. Для проведения бракеража на пищеблоке должны быть в наличии весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, 3 ложки, 3 вилки, 3 ножа, тарелка с указанием веса на обратной стороне, линейка.

4 Критерии оценки качества блюд

4.1 Оценка качества продукции осуществляется за каждое блюдо согласно показателям - внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция.

4.2. 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.

4.3. 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.

4.4. 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).

4.5. 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 бракераяжная комиссия ставит свои

подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

4.6. Блюда и кулинарные изделия, которые получили оценку «удовлетворительно» или «неудовлетворительно», обсуждается на заседании бракеражной комиссии и составляется акт, который доводится до директора школы. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

5. Права, обязанности, ответственность комиссии

5.1. Комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в школе;
- контролировать выполнение принятых решений;
- направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарнотехнологическую пищевую лабораторию;
- составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание невостребованных порций, недоброкачественных продуктов;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в общеобразовательной организации;
- ходатайствовать перед администрацией школы о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в общеобразовательной организации.

5.2. Комиссия обязана:

- контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- контролировать организацию работы на пищеблоке;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следить за правильностью составления меню;
- присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
- осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи;
- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся.

5.3. Комиссия несет ответственность за:

- выполнение закрепленных за ней полномочий;
- принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации;
- достоверность излагаемых фактов в учетно-отчетной документации.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, согласовывается с Советом родителей, Советом обучающихся, Советом Учреждения, принимается на Педагогическом совете общеобразовательной организации и утверждается приказом директора школы.

6.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

6.3. Данное Положение принимается на неопределенный срок..

6.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.