

УТВЕРЖДЕНО и  
введено в действие  
приказом

№ 162



СОГЛАСОВАНО

с Управляющим советом .

Протокол № 6

от 15. 04. 2021г.

*Г. В. Григорьев*

**ПОЛОЖЕНИЕ  
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ  
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ  
«ШКОЛА № 1270 «ВЕКТОР»**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЕ**

1.1. Настоящее положение регламентирует порядок работы бракеражной комиссии (далее комиссии) Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения города Москвы «Школы № 1270 «Вектор» (далее Школа).

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

1.3. Основной задачей комиссии является целенаправленная, непрерывная работа по контролю за организацией правильного, сбалансированного питания и соответствием качества питания установленным требованиям.

1.4. Нормативной основой для работы комиссии являются:  
- нормы действующего законодательства, в том числе:

- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";
- Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,

утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32,

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28;
- Методические рекомендации МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020);
- СП 3.1.3597-20 "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)",
- СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"
- Временные требования к организации работы образовательных организаций в условиях сохранения риска распространения новой коронавирусной инфекции (утв. Приказом Департамента образования и науки г. Москвы от 21.08.2020 г. №269)
- Устав школы, настоящее Положение и другие локальные акты Школы.

## **2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЕ СОСТАВ**

2.1. Бракеражная комиссия состоит из членов комиссии в количестве **не менее 3 человек**. Проверки проводятся комиссией при участии **не менее 3 членов комиссии**. Бракеражная комиссия создается приказом директора Школы, в котором оговаривается количество членов комиссии и поименный состав комиссии.

Срок полномочий бракеражной комиссии – один учебный год.

2.2. Руководит работой комиссии Председатель комиссии, избираемый из ее состава простым голосованием членов комиссии.

В состав бракеражной комиссии обязательно входят:

- ответственный за организацию питания;
- заведующий производством исполнителя, обеспечивающего по

государственному контракту организацию питания.

2.3. Приказом директора в состав бракеражной комиссии включаются другие работники Школы, а также в случае необходимости - приглашенные

специалисты и представители родительской общественности. Привлекать специалистов и представителей родительской общественности допускается при наличии у них медицинской книжки, содержащей все необходимые записи, и отсутствии ограничений по медицинским показаниям.

2.4. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной безвозмездной основе.

### **3. ПОЛНОМОЧИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ.**

#### **3.1. Комиссия:**

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке, разгрузке и хранении продуктов питания и готовой продукции;
- проверяет состояние помещений и оборудования пищеблока, в том числе складских и других помещений, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- следит ежедневно за правильностью составления меню раскладок;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи в соответствии с технологической картой;
- контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока, в том числе использование ими медицинских масок и перчаток;
- периодически присутствует при закладке продуктов в котел, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленной пищи объемам разовых порций и количеству детей;
- В условиях неблагоприятной эпидемиологической обстановки контролирует качество уборки помещения столовой и всех контактных поверхностей между посещением столовой различными параллелями классов по утвержденному графику, составленному с целью рассредоточения детей.

3.2. Оценка «Проба снята. Выдача разрешена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

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, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

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

## 4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ

### 4.1. Методика органолептической оценки пищи.

4.1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр желательно проводить при дневном свете. В процессе осмотра определяют внешний вид пищи, ее цвет.

4.1.2. Определение запаха 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.

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

4.1.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая пробы 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.

4.2.1. 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.

4.2.2. 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).

4.2.3. 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.

4.2.4. 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.

4.2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, не свойственной свежеприготовленному блюду кислотности,

недосоленности, пересоленности. 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.

4.2.6. Не допускаются до реализации 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.

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

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

4.3.3. 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.

4.3.4. Макаронные 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 должны сохранять форму после жарки.

4.3.5. 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 получить информацию о качестве исходного картофеля, проценте отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

4.3.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, 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.

4.3.7. 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.

## **5. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.**

5.1. Результат проверки выхода блюд, их качество ежедневно отражаются в бракеражном журнале;

В случае выявления каких - либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи в группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

## **6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД.**

6.1. «Отлично» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

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

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

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

## **7. КОМИССИЯ ИМЕЕТ ПРАВО**

7.1. Контролировать работу Школы по вопросам организации питания;

7.2. Требовать от администрации Школы содействия деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных членами комиссии.

7.3. Обращаться за разрешением спорных вопросов к директору.

7.4. Присутствовать по приглашению на педагогических советах и на родительских собраниях по вопросам организации работы по питанию.

7.6. Помогать Школе в проведении контроля за организацией питания (в организации и соблюдении режима питания, систематического контроля работы пищеблока, соблюдении меню, в организации рационального питания и здорового образа жизни, в организации диетического питания и др.)

## **8. ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО**

8.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции», а также в протоколы проверок бракеражной комиссии.

8.2. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью.

Бракеражный журнал хранится у заведующего производством организации – исполнителя государственного контракта (гражданского-правового договора).

Документация бракеражной комиссии хранится у председателя бракеражной комиссии.

8.3. Срок хранения документации 1 (один) год.