



Введен в действие приказом
И.о. директора № 104/1
от «30» августа 2023 г.
О.П. Орлова
«30» августа 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО
на Совете МОУ СШ № 56
протокол от «30» августа 2023 г. № 1
Председатель совета МОУ СШ № 56
Стегнищева В.А.

ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии МОУ СШ № 56

1. Общие положения

1.1. Положение о бракеражной комиссии МОУ СШ № 56 (далее - Положение) разработано в соответствии с:

- Федеральный закон от 05 апреля 2013 г. 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд",
- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения",
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи",
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения",
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания",
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»,
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»,
- СанПиН 2.3.2.2401-08 «Дополнения и изменения № 10 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»,
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 16 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил 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»,
- методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 г. № 213н/178 "Об утверждении методических

- рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений”;
- “МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации“ (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020),
 - МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей общеобразовательных организациях» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18 мая 2020 года),
 - Закон Волгоградской области от 04 октября 2013 г. 118-ОД “Об образовании Волгоградской области”;
 - Закон Волгоградской области от 10 ноября 2005 г. N 1 1 11-ОД “Об организации питания обучающихся (1 - 11 классы) в общеобразовательных организациях Волгоградской области”
 - Закон Волгоградской области от 31 декабря 2015 г. № 246-ОД “Социальный кодекс Волгоградской области”;
 - постановление комитета тарифного регулирования Волгоградской области от 30 июля 2014 г. 29/1 “Об утверждении предельного размера наценки на продукцию, реализуемую предприятиями общественного питания при общеобразовательных организациях профессиональных образовательных организациях, образовательных организациях высшего образования на территории Волгоградской области”;
 - Решений Волгоградской городской Думы от 23.10.2020 № 32/596 «О внесении изменения в решение Волгоградской городской Думы от 21.12.2018 №5/125 «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным горячим питанием обучающихся первых-четвертых классов муниципальных общеобразовательных организаций Волгограда и обучающихся пятых-одиннадцатых классов муниципальных общеобразовательных организаций Волгограда и малоимущих семей, многодетных семей или состоящих на учете у фтизиатра», от 22.02.2017 № 54/1574 «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов муниципальных общеобразовательных организациях Волгограда», от 23.10.2020 № 32/59 «О внесении изменения в решение Волгоградской городской Думы от 22.02.2017 № 54/1574 «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов в муниципальных общеобразовательных организациях Волгограда», от 19.05.2021 № 44/721 «О внесении изменения в решение Волгоградской городской Думы от 22.02.2017 № 54/1574 «С утверждением Порядка обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов в муниципальных общеобразовательных организациях Волгограда»,
 - Постановления администрации Волгограда от 19.08.2021 №766 «Об утверждении Порядка обеспечения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей—инвалидов для которых муниципальными общеобразовательными учреждениями Волгограда организовано обучение на дому, бесплатным питанием путем предоставления наборов пищевых продуктов»,
 - приказа комитета образования и науки Волгоградской области от 01.09.2016 г. № 93 «С утверждением Порядка предоставления обучающимся по очной форме обучения муниципальных общеобразовательных организациях Волгоградской области частичной компенсации стоимости питания»,
 - Постановление Администрации Волгоградской обл. от 10.08.2020 470-п “Об установлении размера частичной компенсации стоимости горячего питания, предусматривающего наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, не менее одного раза в день, на одного обучающегося в день“.

1.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора МОУ СШ № 56 на текущий учебный год в составе:

- медицинский работник (по согласованию по графику);
- работник пищеблока (по согласованию);

- ответственный за организацию питания.

1.3. Бракеражная комиссия осуществляет ежедневный контроль над доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Выдача готовой продукции осуществляется 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.

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

2. Методика органолептической оценки пищи

2.1. 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 затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: «селечный, 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.

2.2 Органолептическая оценка первых блюд:

2.2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

2.2.2. При оценке вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, сильно разваренных овощей и других продуктов).

2.2.3. 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 плёнок.

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

2.2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, 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.

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

2.3. Органолептическая оценка вторых блюд:

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

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

2.3.3. 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 недовложение.

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

2.3.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество 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.

2.3.6. 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 её усвоение.

2.3.7. 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. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жаренная — приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

2.4. Критерии оценки качества блюд:

2.4.1. "Соответствует" - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

2.4.2. "Не соответствует" – блюдо не приготовлено в соответствии с технологией

3. Функции предприятия общественного питания

3.1. Организация общественного питания осуществляется на договорной основе в соответствии с Федеральным законом 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

3.2. В своей деятельности по оказанию услуг общественного питания предприятие общественного питания руководствуется муниципальным контрактом, нормативными и техническими документами, санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к предприятию общественного питания.

3.3. Предприятие общественного питания поставляет в пищеблоки МОУ продовольственное сырьё и пищевые продукты, соответствующие требованиям нормативной и технической документации, с сопроводительными документами, подтверждающими их качество и безопасность.

3.4. Предприятие, заключившее контракт на поставку питания, организует питание в соответствии с заявкой.

3.5. Предприятие общественного питания организует питание за счёт средств бюджетов различных уровней, внебюджетных средств, в том числе за счёт средств родителей (законных представителей) обучающихся согласно утверждённому меню.

3.6. Предприятие общественного питания осуществляет свою деятельность по примерному меню и ассортименту пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах, которые утверждены Управлением Роспотребнадзора по Волгоградской области или его территориальным отделом и являются приложением к муниципальному контракту.

3.7. При хранении пищевых продуктов обеспечивает строгое соблюдение правил товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения.

4. Ответственность и контроль

4.1. Ответственность за организацию питания возлагается на администрацию МОУ СШ №56

Настоящее Положение является локальным нормативным актом, утверждается в Совете образовательного учреждения и вводится в действие приказом директора МОУ. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации. Данное Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке изменения законодательства. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.