

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение школа №480
Кировского района Санкт – Петербурга

Принято

Общим собранием работников
ГБОУ школы № 480
Кировского района
Протокол № 1
от 27.08.2020 г.

С учетом мнения
Совета родителей
Протокол № 1
от 01.09.2020 г.



Утверждено

Директор ГБОУ № 480

Л.Г.Мурад

Приказ № 107 от 01.09.2020 г.

С учетом мнения
Совета старост школы
Протокол № 9
от 01.09.2020 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регламентирует организацию и порядок деятельности Бракеражной комиссии в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении школе № 480 Кировского района Санкт-Петербурга (далее по тексту – Образовательное учреждение).

1.2. Бракеражная комиссия создается в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Образовательном учреждении.

1.3. Администрация Образовательного учреждения содействует деятельности Бракеражной комиссии и принимает меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

1.4. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации. Нормативной основой организации работы Бракеражной комиссии в Образовательном учреждении являются:

- закон Санкт-Петербурга от 22.11.2011 N 728-132 (ред. от 11.04.2019) "Социальный кодекс Санкт-Петербурга" (принят ЗС СПб 09.11.2011)
- СанПиН 2.4.2.3286-15 Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
- Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 05.03.2015 N 247 (ред. от 11.12.2018) "О мерах по реализации главы 18 "Дополнительные меры социальной поддержки по обеспечению питанием в образовательных учреждениях" Закона Санкт-Петербурга "Социальный кодекс Санкт-Петербурга"
- Распоряжение Комитета по образованию Правительства Санкт-Петербурга от 03.04.2015 N 1479-р (ред. от 18.12.2018) "О мерах по реализации постановления Правительства Санкт-Петербурга от 05.03.2015 N 247"
- Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 17.12.2018 N 953 «О стоимости питания в государственных образовательных учреждениях на 2019 год»
- Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 23.06.2014 N 497 (ред. от 14.06.2018) "О государственной программе Санкт-Петербурга "Социальная поддержка граждан в Санкт-Петербурге"
- Распоряжение Правительства Санкт-Петербурга от 28.04.2018 N 24-рп "Об утверждении Плана мероприятий на 2018-2020 годы по реализации в Санкт-Петербурге Указа Президента Российской Федерации от 29.05.2017 N 240 "Об объявлении в Российской Федерации Десятилетия детства"
- Распоряжение Комитета по образованию Правительства Санкт-Петербурга от 14.12.2016 N 3631-р (ред. от 15.02.2017) "Об утверждении Административного регламента администрации района Санкт-Петербурга по предоставлению государственной услуги по предоставлению дополнительных мер социальной

поддержки по обеспечению питанием в государственных образовательных учреждениях"

- Устав государственного бюджетного общеобразовательного учреждения школы № 480 Кировского района Санкт-Петербурга;

2. Компетенция и направления работы Бракеражной комиссии

2.1. Основными задачами деятельности Бракеражной комиссии являются:

- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.

2.2. Бракеражная комиссия в процессе своей деятельности:

- способствует обеспечению качественным питанием обучающихся Образовательного учреждения;
- осуществляет контроль работы столовой;
- проверяет санитарное состояние пищеблока;
- контролирует наличие маркировки на посуде и полотенцах;
- проверяет выход продукции;
- осуществляет контроль доброкачественности готовой продукции, который проводится органолептическим методом;
- контролирует наличие суточной пробы;
- проверяет соответствие процесса приготовления пищи по технологическим картам;
- проверяет качество поступающей продукции;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся;
- контролирует разнообразие и соблюдение меню;
- проверяет соблюдение правил хранения продуктов питания.

2.3. Оценка качества продукции, выставленная Бракеражной комиссией, заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи Бракеражная комиссия снимает изделия с раздачи, направляет их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

2.4. Права Бракеражной комиссии:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- вносить на рассмотрение администрации Образовательного учреждения предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

3. Порядок организации деятельности Бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия, состав, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора Образовательного учреждения.

3.2. Бракеражная комиссия состоит из 5 членов. В состав комиссии входят:

- заместитель директора по УВР;
- ответственный за организацию питания;
- медицинский работник;
- зав. производством;
- повар.

3.3. Члены Бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

3.4. Члены Бракеражной комиссии, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены методикой проведения данного анализа.

4. Документация Бракеражной комиссии

4.1. Результаты текущих проверок Бракеражной комиссии отражаются журналах: бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, бракеража готовой кулинарной продукции и др.

4.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

4.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у заведующего столовой.

4.4. Информация о выявленных членами Бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок.

5. Заключительные положения

5.1. Настоящее Положение принимается решением Общего собрания работников Образовательного учреждения, принимается с учетом мнения Старостата и Совета родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся и утверждается приказом директора Образовательного учреждения.

5.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение принимаются решением Общего собрания работников Образовательного учреждения, принимаются с учетом мнения Старостата и Совета родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся и утверждается приказом директора Образовательного учреждения.

Методика органолептической оценки пищи

1. Основные положения

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

1.2. 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.

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

1.4. 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.

2. Органолептическая оценка первых блюд

2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется 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 загрязненности.

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).

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.

2.4. 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.

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, 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.

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

3. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

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.

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.

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 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.

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.

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 привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

4. Критерии оценка качества блюд

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

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

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

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

**Лист ознакомления с Положением о Бракеражной комиссии
Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения
школы № 480
Кировского района Санкт-Петербурга**

С Положением ознакомлен	<u>М.С.</u> подпись	<u>зам. дир по УВР Карфонда Л.А</u> должность, ФИО	<u>01.09.20</u> дата
С Положением ознакомлен	<u>Виноф</u> подпись	<u>Мондрателло А.А</u> должность, ФИО	<u>01.09.2020</u> дата
С Положением ознакомлен	<u>Д.С.</u> подпись	<u>Дамшова В.С. врач</u> должность, ФИО	<u>01.09.2020</u> дата
С Положением ознакомлен	<u>Н</u> подпись	<u>Балакерева Р.В зав.</u> должность, ФИО	<u>01.09.2020</u> дата
С Положением ознакомлен	<u>С.С.</u> подпись	<u>Ситников Н.А повар</u> должность, ФИО	<u>01.09.2020</u> дата