

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Игринская средняя общеобразовательная школа №2  
(МБОУ Игринская СОШ №2)**

Принято  
на педагогическом совете  
МБОУ Игринская СОШ №2  
протокол № 14 от 31.08.2022г.

Утверждаю

Директор МБОУ Игринской СОШ №2

С.А.Богданов

Приказ №180 от 31.08.2022г.



**ПОЛОЖЕНИЕ  
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение регламентирует организацию и порядок деятельности Бракеражной комиссии в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении Игринской средней общеобразовательной школы №2 (далее по тексту – МБОУ Игринской СОШ №2).

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 МБОУ Игринской СОШ №2.

1.3. Администрация МБОУ Игринской СОШ №2 содействует деятельности Бракеражной комиссии и принимает меры к устранению нарушений и заечаний, выявленных ее членами.

1.4. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации. Нормативной основой организации работы Бракеражной комиссии МБОУ Игринской СОШ №2 являются:

- Федеральный закон №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Приказ Минздравсоцразвития России №213н Минобрнауки России №178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Приказ Минпросвящения РФ от 28.08.2020 №442 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;

- Письмо Минобрнауки России №06-731 «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников»;
- Методические рекомендации по разработке программы курса по формированию здорового питания обучающихся (письмо Минобрнауки РФ от 17.12.2013 №08-2053 «О направлении информационно-методических материалов»)
- Устав МБОУ Игринской СОШ №2
- Локальные акты МБОУ Игринской СОШ №2 по вопросам организации питания;
- Приказы и распоряжения директора МБОУ Игринской СОШ №2

## **2. Основные направления деятельности**

2.1. Постоянный контроль за работой школьной столовой (пищеблока), организацией питания, качеством пищевых продуктов, составляющих рацион питания обучающихся.

## **3. Основные документы, регламентирующие работу бракеражной комиссии**

Требования СанПиН, технологические карты, ГОСТ. Устав образовательной организации. Локальные акты образовательной организации (в том числе, Правила внутреннего трудового распорядка).

Приказы и распоряжения руководителя образовательной организации.

## **4. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав**

4.1. Бракеражная комиссия создается приказом руководителя образовательной организации в начале учебного года. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

4.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 5 человек (количество членов бракеражной комиссии определяется таким образом, чтобы на момент снятия бракеража пищи в образовательной организации находились данные работники, в соответствии с графиком работы).

4.3. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, медицинский работник, заведующая производством, представитель профсоюзной организации (можно привлекать представителей родительской общественности, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям).

4.4. При назначении комиссии соблюдается принцип ежегодного обновления ее состава.

## **5. Полномочия комиссии**

5.1. Бракеражная комиссия образовательной организации:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при раздаче готовой пищи, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д. в соответствии с приложением 1;

- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- осуществляет контроль за работой столовой;
- проверяет санитарное состояние пищеблока;
- контролирует наличие маркировки на посуде;
- контролирует выход готовой продукции;
- контролирует наличие суточных проб;
- проверяет соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверяет качество поступающей продукции;
- контролирует разнообразие блюд и соблюдение циклического меню;
- проверяет соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
- проводит бракераж готовой продукции,
- предотвращает пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания; , отчитывается о своей работе на заседаниях различных совещательных органов и комиссий,
- своевременно выполняет рекомендации технологов комбината питания и предписания вышестоящих и контролирующих организаций.



## Методика органолептической оценки пищи

### 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 затасанном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илестный. Специфический запах обозначается: сельдочный, 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 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, 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 пореобразных 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 крупчатых, 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 заинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока

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 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.

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.