

**«УТВЕРЖДАЮ»**

Директор ГБОУ школы № 189 «Шанс»  
Центрального района Санкт-Петербурга  
А.С. Герасименко  
Приказ № 170 от 01.09.2017 г.



**«ПРИНЯТО»**

Решением Общего собрания работников  
Протокол № 1 от 30.08.2017 г.

**«ПРИНЯТО»**

с учетом мнения родителей  
Протокол Совета родителей  
от 29.08.2017г. №1

**Положение  
о бракеражной комиссии  
в ГБОУ школе №189 «Шанс» Центрального района Санкт-Петербурга**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, СанПиН 2.4.5.2409-08. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, ФЗ № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2 января 2000 г., Постановление Правительства Санкт-Петербурга № 873 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге», Постановление Правительства Санкт-Петербурга № 247 «О мерах по реализации главы 18 «Дополнительные меры социальной поддержки по обеспечению питанием в государственных образовательных учреждениях» Закона Санкт-Петербурга «Социальный кодекс Санкт-Петербурга», Распоряжением Управления социального питания Санкт-Петербурга № 03-01-08/09-0-0 «О мерах по реализации постановления Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 № 873».

1.2. Бракеражная комиссия (далее – Комиссия) является контролирующим органом, который осуществляет контроль над качеством готовых блюд и вносит предложения по улучшению питания детей, основываясь на принципах единоначалия коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом ГБОУ школы № 189 «Шанс» Центрального района Санкт-Петербурга.

1.3. Цели Комиссии:

- осуществление контроля за правильной организацией питания детей;
- осуществление контроля за качеством доставляемых продуктов питания;
- осуществление контроля за соблюдением санитарно – гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.4. Основные задачи:

- предотвращение пищевых отравлений.
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

- контроль за соблюдение технологии приготовления пищи.
- расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.

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

2.1. Комиссия назначается приказом директора образовательного учреждения до первого сентября текущего года

2.2. Количество членов бракеражной комиссии не должно быть менее трех человек.

В состав комиссии входят:

- член администрации;
- повар;
- заведующая столовой;
- ответственный за организацию питания;
- медицинская сестра.

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

## **3. Ведение бракеражного журнала**

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

3.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда. При контроле выдачи пищи необходимо взвесить выдаваемую порцию.

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

## **4. Полномочия бракеражной комиссии**

4.1. Комиссия осуществляет:

- контроль за соблюдением санитарно – гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах. Контролирует наличие суточной пробы.
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- проверяет соответствие приготовления пищи технологическим картам.

4.2. Комиссия проверяет качество готовых блюд, а заведующая столовой ежедневно отмечает в бракеражном журнале готовой продукции.

4.3. Комиссия периодически, но не реже одного раза в месяц, осуществляет контроль над закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд. Результаты проверки отмечают в журнале контроля над закладкой основных продуктов.

4.4. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.

4.5. Комиссия осуществляет контроль над процессом приема пищи детьми.

4.6. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в школе.

4.7. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, заседаниях родительского комитета.

## **5. Методика органолептической оценки пищи**

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

5.2. 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, нефтепродуктов, и т.д.

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

5.4. 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.

5.5. Органолептическая оценка первых блюд

5.5.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид 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.

5.5.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяются форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей и других продуктов).

5.5.3. 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.

5.5.4. 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.

5.5.5. 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.

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

5.6. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

5.6.3. 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.

5.6.4. 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.

5.6.5. 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.

5.6.6. 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.

5.6.7. 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.

5.7. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по 4-х бальной системе:

- «отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
- «хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.
- «удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;
- «неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. «К раздаче не допускается, требуется замена блюда».

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

## **6. Ответственность**

6.1. Члены комиссии несут ответственность за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой продукции.

6.2. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел директору школы, на административное совещание, заседания Педагогического совета, Родительского комитета.

6.3. Администрация обязана содействовать в деятельности Комиссии и принимать меры к устранению.