

СОГЛАСОВАНО  
Педагогическим советом  
МКОУ «Киреевский центр образования №4»  
(протокол от 29.08.2024г. № 1)

УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
МКОУ «Киреевский центр образования №4»  
Т.Н. Тихонова  
Приказ № 150 от 02.09.2024г.

## Положение о бракеражной комиссии

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) разработано для усиления контроля за организацией питания обучающихся в МКОУ «Киреевский центр образования №4», качеством поставляемых продуктов и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.2. Настоящее положение определяет цели, задачи и функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, регламентирует ее деятельность и устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3. Бракеражная комиссия создается на основании приказа директора центра. Состав комиссии, сроки её полномочий утверждаются приказом директора центра. Состав комиссии не менее трёх человек. В состав бракеражной комиссии могут входить представители администрации, медицинский работник, заведующая производством (можно привлекать представителей родительской общественности, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям), повар, член профсоюзного комитета ОО.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется:

— ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания;

— СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

— новыми санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», введенными с 01.01.2021 г.;

— СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

— 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)»;

— СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

— Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

— МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;

— МР 2.4.0179-20 «2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации обучающихся общеобразовательных организаций»;

— МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;

— МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях».

## 2. Основные задачи

- 2.1. Основными задачами бракеражной комиссии являются:
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
  - обеспечение завтраками всех обучающихся, обедами обучающихся льготных категорий;
  - создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;
  - повышение культуры питания;
  - обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
  - предупреждение (профилактика) среди детей и подростков, инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
  - проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

2.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачеством готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

**Органолептическая оценка** – определение качества продукции при помощи органов чувств (зрение, вкус, обоняние, осязание). Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

2.3. Проверке качества подлежат все сырые продукты, которые поступают на предприятия (проверяются целостность упаковки, сроки хранения и реализации продуктов, условия хранения) и готовые блюда, предназначенные для реализации в столовой образовательного учреждения.

2.4. Бракеражная комиссия проверяет все готовые блюда до их подачи на стол.

2.5. Членам бракеражной комиссии необходимо стабильно контролировать абсолютно все этапы приготовления блюд, условия хранения продуктов и т.п.

2.6. После проведения бракеража выводы комиссии о качестве блюд и товаров фиксируются в специальном бракеражном журнале, а члены комиссии подтверждают принятое решение своими подписями. В журнале оценивается пригодность не всего меню, а каждого блюда отдельно.

2.7. Хранится данная документация либо у медицинского работника, либо у шеф-повара.

2.8. Все члены комиссии несут персональную ответственность за обеспечение качественным питанием обучающихся, воспитанников МКОУ «Киреевский центр образования №4»

2.9. **Бракеражная комиссия проверяет:**

1. Условия хранения и срок годности сырых продуктов;
2. Правильность закладки продуктов во время приготовления пищи;
3. Наличие контрольного блюда;
4. Фактический выход одной порции каждого блюда;
5. Наличие суточной пробы;
6. Наличие меню, правильность его оформления, его соответствие готовой пище (документ должен быть обязательно подписан директором и заведующим производством предприятия; обязательно указание даты и количества питающихся; напротив названия блюда нужно указать выход продуктов)
7. Санитарное состояние пищеблока.

Чтобы определить выход жидких блюд, нужно показатель ёмкости котла поделить на количество порций. Чтобы определить выход порционных блюд, нужно взвесить 5 порций и установить среднее значение блюда.

2.10. **Критерии оценки готовых блюд:**

1. Визуальная оценка с определением цвета и привлекательности блюда.
2. Запах – иногда для неудовлетворительной оценки хватает только этой характеристики; вкус; цвет.
3. Вид на разрезе для блюд с начинкой и котлет; прозрачность кофейных напитков и чая; консистенция; окраска корки.

### **3. Методика органолептической оценки пищи**

1. Прежде всего необходимо оценить пищу визуально, ведь внешний вид и цвет пищи могут сразу свидетельствовать о её качестве.

2. Обращают внимание на запах блюда.

3. Дегустация пищи. Пищу не дегустируют, если сразу выявлены признаки непригодности! В первую очередь оцениваются блюда без ярко выраженного запаха и вкуса.

Блюда с разной технологией приготовления имеют разную методику органолептической оценки.

#### **Органолептическая оценка первых блюд:**

1. Жидкое блюдо необходимо хорошо перемешать, после чего небольшое количество вылить в тарелку.

2. Заправку первого блюда распределяют по краю тарелки и определяют, соответствуют ли ингредиенты составу блюда;

3. По внешнему виду определяют насколько качественно обработаны овощи, перебраны и вымыты крупы;

4. Бульоны нуно дополнительно проверить на прозрачность. Если бульон слишком мутный, а на поверхности вместо жирных плёнок видны капельки жира, это свидетельствует о том, что продукты были несвежие;

5. Дегустация супа происходит при температуре около 75 градусов, поскольку вкусовые качества слишком горячих блюд очень сложно определить правильно

6. Если предполагается добавление соуса или сметаны в первое блюдо, то его пробуют без добавок.

#### **Органолептическая оценка вторых блюд:**

1. Мясо и рыбу осматривают и проверяют, чтобы куски были порезаны вдоль волокон и имели соответствующую рецепту форму;

2. В блюдах с гарниром проверяются вкусовые качества каждого составляющего отдельно, а блюда с соусом, к примеру, овощное рагу, в совокупности;

3. Проверяя котлеты, необходимо обратить внимание на внешний вид блюда. Если котлета размазана по тарелке, значит хлеба добавлено слишком много. Красноватый цвет котлет свидетельствует о том, что фарш не прожарили или он был протухшим;

4. Блюда из рыбы должны быть сочными, плотными и не иметь посторонних запахов. Варёная рыба – иметь приятный привкус пряностей, жареная – пропитана маслом;

5. В кашах не должно быть комков и посторонних примесей, зерна без труда отделяться друг от друга. Лучше всего это проверить, размазав кашу тонким слоем по тарелке; при проверке качества каш существует проблема недовложения вещества, т.е. вес порции соответствует стандарту, но воды больше, чем крупы, определить этот брак, образец блюда необходимо сравнить с рецептом;

6. Макароны должны легко перемешиваться и не склеиваться;

7. Соусы подлежат проверке не только на вкус, но и на консистенцию жидкости как суп-пюре. А если в соусе есть твёрдые частицы, определяют качество их нарезки.

#### **Факторы, влияющие на органолептическую оценку:**

1. Температура воздуха пищеблока (оптимальная – 20 градусов, при повышении температуры снижается чувствительность к восприятию горького и кислого, при понижении температуры – солёного);

2. Температура поверхности языка (рецепторы вкуса снижают порог чувствительности при понижении температуры ниже 0 градусов и повышении свыше 45);

3. Освещение пищеблока (освещение должно быть естественным, чтобы исключить изменение натурального цвета пищи);

4. Наличие посторонних запахов (посторонних запахов быть не должно, т.к. это может повлиять на правильную оценку качества продуктов).

### **4. Критерии оценки качества блюд**

4.1. После органолептической проверки каждого блюда по соответствующим правилам, в бракеражный журнал заносятся оценки каждого блюда согласно установленным критериям оценивания.

**«отлично»** - высшую оценку получают блюда, которые приготовлены строго по определённой рецептуре без отклонений от правил и вкусовых качеств;

**«хорошо»** - технология блюд имеет незначительные нарушения, которые абсолютно не изменили привычный вкус блюда;

**«удовлетворительно»** - такая оценка у блюд, рецепт которых нарушен, вкус изменен, но блюдо пригодно к употреблению;

**«неудовлетворительно»** - блюдо непригодно к пище, является браком и списывается.

4.2. Расчёт оценки качества продукции: общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.

4.3. Все оценки определяются по органолептическим показателям и заносятся в бракеражный журнал.

4.4. Блюда с оценкой «неудовлетворительно» ни в коем случае не поступают в реализацию детям. В этом случае председатель бракеражной комиссии составляет акт, о котором обязательно докладывают директору центра образования. Также с этим актом знакомят работника, по вине которого допущена ошибка.

4.5. Некачественную продукцию списывают, также составляя соответствующий акт.

4.6. В бракеражном журнале отмечаются оценки органолептической проверки каждого блюда отдельно, а не всего меню в целом.

4.7. Работу бракеражной комиссии контролирует непосредственно директор центра образования. Воспитанники и ученики могут получить готовую продукцию только после бракеража всей готовой продукции, производимой на пищеблоках МКОУ «Киреевский центр образования №4»

## **5. Права, обязанности, ответственность комиссии**

### **5.1. Комиссия имеет право:**

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в центре образования;
- контролировать выполнение принятых решений;
- направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;
- составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание невостребованных порций, недоброкачественных продуктов;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в общеобразовательной организации;
- ходатайствовать перед администрацией центра образования о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в общеобразовательной организации.

### **5.2. Комиссия обязана:**

- контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- контролировать организацию работы на пищеблоке;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следить за правильностью составления меню;
- присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;

- осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи;
- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся.

5.3. Комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации;
- за достоверность излагаемых фактов в учетно-отчетной документации.

## **6. Заключительные положения**

6.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на Педагогическом совете общеобразовательной организации и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора МКОУ «Киреевский центр образования №4».

6.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

6.3. Данное Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном законодательством.

6.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу