

Принято на заседании Совета МОУ СШ № 72
протокол № 1 от 24.08 2020 г.



Принято на заседании педагогического совета МОУ СШ № 72
протокол от 24.08 2020 г. № 1

ПОЛОЖЕНИЕ

«24» 08 2020 г. № 31/20

г. Волгоград

О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 72 КРАСНООКТЯБРЬСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Действие настоящего Положения распространяется на муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 72 Краснооктябрьского района Волгограда» (далее - Школа), определяет состав и задачи бракеражной комиссии Школы в целях обеспечения учащихся качественным и безопасным питанием.

1.2. Настоящее Положение о бракеражной комиссии Школы разработано в соответствии с нормативно-правовыми документами:

- Законом Российской Федерации «Об образовании» в редакции Федерального Закона Российской Федерации от 06.07.2006 г. № 104-ФЗ (ст. 51);
- Законом Волгоградской области от 10 ноября 2005 года № 1111-ОД «Об организации питания обучающихся (1-11 классы) в общеобразовательных учреждениях Волгоградской области» (с изменениями и дополнениями);
- Законом Волгоградской области от 23 октября 2014г. «О внесении изменений в Закон Волгоградской области от 10 ноября 2005 года № 1111-ОД «Об организации питания обучающихся (1-11 классы) в общеобразовательных учреждениях Волгоградской области»», ст. 1;
- Федеральным Законом Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ;
- Федеральным Законом Российской Федерации от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»;
- Постановлением администрации Волгоградской области «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» от 10.08.2020 № 470-п;
- Методическими рекомендациями Роспотребнадзора по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20, утв. 18.05.2020;
- Методическими рекомендациями Роспотребнадзора «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» МР 2.4.0180-20, утв. 18.05.2020;
- Методическими рекомендациями «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет», утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 24 августа 2007 года №0100/8604-07-34;
- Методическими рекомендациями «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях», утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 24 августа 2007 года № 0100/8605 -07-34;
- Методическими рекомендациями «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах», утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 24 августа 2007 года №0100/8606-07-34;

- Постановлением Главного государственного врача по Волгоградской области от 08.09.2008 г. № 26 «Об организации питания детей в образовательных учреждениях»;
 - ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания;
 - Санитарно-эпидемиологическими правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 08 ноября 2001 года №31 (ред. от 03.04.2003);
 - Санитарно-эпидемиологическими правилами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
 - Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29.08.2006 г. № 28 «Об усилении надзора за производством и оборотом пищевых продуктов»;
 - Постановлением Главы Администрации Волгоградской области от 17 ноября 2004 года № 1101 «О мерах по улучшению горячего питания в общеобразовательных учреждениях Волгоградской области».
- 1.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.
- 1.4. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора (или лицом, его замещающим) по Школе.
- 1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регулирующим деятельность Школы.
- 1.6. Настоящее Положение принимается Советом Школы и утверждается директором Школы или лицом, его замещающим.

II. ЗАДАЧИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

- 2.1. Осуществление контроля за качеством поступающих продуктов и готовой продукции.
- 2.2. Осуществление контроля за качественным и количественным составом рациона питания, его энергетической ценностью в соответствии с рекомендациями Роспотребнадзора, ассортиментом основных продуктов питания, недопустимостью повторного включения в меню одних и тех же продуктов в течение дня и последующих 2 дней.
- 2.3. Осуществление контроля за ассортиментом пищевых продуктов, предназначенных для дополнительного питания учащихся и реализации в школьном буфете.
- 2.4. Установление соответствия 10-дневному меню привозимой готовой продукции.

III. СОСТАВ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

- 3.1. В бракеражную комиссию входят:
- работник буфета-раздатки Школы;
 - медицинский работник;
 - заместитель директора школы, контролирующий вопрос организации школьного питания;
 - директор Школы.
- 3.2. Директор Школы несет персональную ответственность за обеспечение учащихся качественным питанием.

IV. ФУНКЦИИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

- 4.1. Ежедневный контроль своевременной доставки продуктов питания в школу.
- 4.2. Осуществление сверки наименований и количества продукции с накладными.
- 4.3. Контроль сроков реализации пищевых продуктов и сроков ее фактической реализации.
- 4.4. Проведение оценки качества готовой пищи перед выдачей в соответствии с органолептической методикой оценки качества пищи.
- 4.5. Бракераж недоброкачественной продукции.
- 4.6. Ведение бракеражного журнала: фиксирование даты и времени привоза продуктов питания, результатов контроля, подтверждение их подписями всех членов комиссии.

4.7. Составление акта в случае невыполнения требований оператором питания с описанием нарушений, направление акта в организацию, осуществляющую доставку готовой продукции, и в территориальный орган управления образованием.

V. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ

5.1. Методика органолептической оценки пищи.

5.1.1. Органолептическая оценка начинается с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр проводится при дневном свете. Осмотром определяется вид пищи, её цвет.

5.1.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха используются эпитеты: чистый, свежий, ароматный, приятный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и пр.

5.1.3. Вкус пищи, как и запах, устанавливается при характерной для пищи температуре.

5.1.4. При снятии пробы соблюдаются 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.

5.2. Органолептическая оценка первых блюд.

5.2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают вид и цвет блюда, по которым судят о соблюдении технологии его приготовления. Обращается внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, отсутствие посторонних примесей и загрязнённости.

5.2.2. При оценке внешнего вида первых блюд проверяется форма нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (отсутствие помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

5.2.3. При органолептической оценке обращается внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготовляемых из мяса и рыбы (недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок).

5.2.4. При проверке пюреобразных супов проба сливается тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие протёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

5.2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличие 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.

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

5.3. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

5.3.3. 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 по тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

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

5.3.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Если картофельное пюре разжи-

жено и имеет синеватый оттенок, следует выяснить качество исходного картофеля, процент отхода, закладки и выхода, наличие в рецептуре молока и жира.

5.3.6. 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 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 и её усвоение.


5.3.7. 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 жареная - приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

5.4. Критерии оценки качества блюд.

1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией
2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюд, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.
3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.
4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

Разработчик:

ответственная за организацию школьного питания

 С.В.Чинянина

«24» августа 20 20 г.