

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**О бракеражной комиссии**  
**в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении**  
**«Гимназия № 9»**

**1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее Положение разработано в целях создания условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья детей и подростков.
- 1.2. Положение разработано на основе:
- Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями на 2015 год) (статья 37 «Организация питания обучающихся»);
  - «Санитарно-эпидемиологических требованиях к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08» (утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года N 45) (Раздел IXV п.14.4-п.14.12)

**2. Цели и задачи**

- 2.1. Повышение качества питания учащихся
- 2.2. Модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями современных технологий.
- 2.3.. Удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии в соответствии с возрастными физиологическими потребностями.
- 2.4. Разнообразность, калорийность, сбалансированность по жирам, белкам, углеводам.
- 2.5. Технологическая обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов
- 2.6.. Исключение из рациона продуктов и блюд, обладающих раздражающими, экстрактивными свойствами, а также продуктов, способных привести к ухудшению здоровья учащихся.
- 2.7. Соответствие пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопроводительным документам, подтверждающим их качество и безопасность.
- 2.8. Соблюдение режима питания.

**3. Контроль за организацией школьного питания бракеражной комиссией**

- 3.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.
- 3.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года.
- 3.3. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: представитель администрации образовательного учреждения, работник пищеблока, ответственный за питание.
- 3.4. Все блюда и кулинарные изделия, приготавливаемые в гимназии подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища была приготовлена.
- 3.5. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращается внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой и оформляется подписями всех членов комиссии.



**«Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»**

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание*
1	2	3	4	5	6	7

Примечание: \*Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

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

3.7. Комиссия проверяет пищевые продукты, поступающие на пищеблок. Они должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой

**«Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»**

Дата и час, поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов)	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание*
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Примечание: \*Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

3.8. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника, а при его отсутствии иным ответственным лицом. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в "Журнале витаминизации третьих и сладких блюд", в соответствии с рекомендуемой формой

**«Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»**







--	--	--	--	--	--	--	--

#### 4. Методика органолептической оценки пищи.

- 4.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр проводится при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 4.2. 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.
- 4.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 4.4. 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. Органолептическая оценка первых блюд.

- 5.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
- 5.2. 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 или недоваренных овощей и других продуктов).
- 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.
- 5.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротерных частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.
- 5.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не 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.
- 5.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

#### 6. Органолептическая оценка вторых блюд.

- 6.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
- 6.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 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.



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

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.

6.6. 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 или жир, 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.

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

## 2. Цена и качество

2.1. Цена должна соответствовать качеству.

2.2. Цена должна быть обоснованной и соответствовать требованиям санитарных норм.

2.3. Удешевление продукции достигается за счет снижения качества и порчи в соответствии с санитарными требованиями. Цена должна быть обоснованной.

2.4. Цена должна быть обоснованной, соответствующей по качеству, количеству, упаковке.

2.5. Цена должна быть обоснованной, соответствующей по качеству, количеству, упаковке, сроку годности и сохранности, а также по цене.

2.6. Цена должна быть обоснованной, соответствующей по качеству, количеству, упаковке, сроку годности и сохранности, а также по цене.

2.7. Цена должна быть обоснованной, соответствующей по качеству, количеству, упаковке, сроку годности и сохранности, а также по цене.

2.8. Цена должна быть обоснованной.

## 3. Контроль за организацией обслуживания населения бюджетной организацией

3.1. Организация обслуживания населения осуществляется в соответствии с требованиями санитарных норм.

3.2. Организация обслуживания населения осуществляется в соответствии с требованиями санитарных норм.

3.3. Организация обслуживания населения осуществляется в соответствии с требованиями санитарных норм.

3.4. Организация обслуживания населения осуществляется в соответствии с требованиями санитарных норм.

3.5. Организация обслуживания населения осуществляется в соответствии с требованиями санитарных норм.

3.6. Организация обслуживания населения осуществляется в соответствии с требованиями санитарных норм.