

муниципальное бюджетное образовательное учреждение
«Школа № 62 имени Е.Н.Бородина»
городского округа Самара

Принято
на Совете
МБОУ Школы № 62
г.о. Самара
протокол от 27.08.2021 № 01

Утверждаю
Директор
МБОУ Школы № 62
г. о. Самара
Т.В. Емелина
Приказ от 27.08.2021 № 41-21



**Положение
о бракеражной комиссии
в МБОУ Школа № 62 г.о. Самара**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Школа № 62 имени Е.Н.Бородина» городского округа Самара (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями на 30.12.2021 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13.07.2020г., Уставом МБОУ Школа № 62 г.о. Самара (далее – школа).

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за организацией, осуществляющей поставку готового питания в школьное учреждение, а также за доброкачеством этой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж продукции проводится до начала отпуска каждого готового блюда. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся.

2. Основные задачи бракеражной комиссии

2.1. Основными задачами бракеражной комиссии является:

- контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов готового питания;
- проверка на пригодность складских и других помещений для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- контроль организации работы на пищеблоке;
- контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- проверка соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций количеству детей;

3. Управление и структура бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на учебный год.

3.2. В состав бракеражной комиссии входит не менее 3-х человек: представители администрации; медицинский работник; ответственный по питанию, назначенный директором; возможно привлечение родителей (законных представителей) учащихся.

4. Методика органолептической оценки пищи

4.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет. Затем определяется запах пищи. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

4.2. При оценке внешнего вида супов и борщей:

- проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов);
- обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготовленных из мяса и рыбы, недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок;
- определяют вкус и запах- обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего запаха, наличия горечи, недосоленности, пересола.

4.3. При оценке вторых блюд:

- мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей;
- при наличии крупяных, мучных и овощных гарниров проверяют консистенцию блюда;
- макаронные изделия, если они сварены правильно, 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;
- в овощных гарнирах обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет;
- 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.

5. Критерии оценки качества блюд

5.1. «Отлично»-блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

5.2. «Хорошо»- незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

5.3. «Удовлетворительно»- изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

5.4. «Неудовлетворительно»- изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда. О данном факте составляется акт, акт доводится до руководства организации, осуществляющей поставку горячего питания в школу, и директора школы.

6. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии

6.1. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор школы. Он обязан содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

6.2. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой и другими лицами, директор школы приказом временно создаёт комиссию для решения спорных вопросов.

7. Срок действия положения

7.1. Положение имеет неограниченный срок действия.

7.2. Положение действует до внесения в него изменений.