

СОГЛАСОВАНО

Председатель Совета МОУ
«Школа-интернат среднего
общего образования с. Ныда»

 О. М. Жидкова
«24» августа 2015 г.

РАССМОТРЕНО И ОБСУЖДЕНО

на заседании педагогического совета,
протокол от 25 августа 2015 №1

СОГЛАСОВАНО

Председатель общего собрания
работников МОУ «Школа-интернат
среднего общего образования с. Ныда»

 Е.Е. Тен
«24» августа 2015 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор МОУ «Школа-интернат сред-
него общего образования с. Ныда»

 С.А. Мертюкова
Приказ № 321/1 от 28 августа 2015г.



**Положение
о бракеражной комиссии**

МОУ «Школа-интернат среднего общего образования с. Ныда»

1.Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом РФ от 29.12.2012г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Законом автономного округа от 27.06.2013 № 55 «Об образовании в ЯНАО», Приказом Минобрнауки РФ от 30.08.2013 г. № 1015 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования», Уставом МОУ «Школа-интернат среднего общего образования с. Ныда» (далее - Школа-интернат) и иными нормативными актами в целях усиления контроля за качеством питания в Школе-интернате, и служит правовой, организационно-методической основой формирования и организации деятельности бракеражной комиссии.

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью продукции в школьной столовой, призвана обеспечивать обучающихся Школы - интерната горячим питанием с соблюдением санитарно-эпидемиологических, гигиенических и иных требований федерального законодательства.

1.3.В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется:

- Федеральным законом от 30 марта 1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом Благополучии населения»;
- Федеральным законом от 02 января 2000 года №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно - эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- постановлением Правительства Российской Федерации от 05 октября 1999года № 1119 «О мерах по профилактике заболеваний, связанных с дефицитом йода, микронутриентов»;
- постановлением Правительства Российской Федерации от 05 марта 2004 года №9 «О дополнительных мерах по профилактике заболеваний, обусловленных дефицитом микронутриентов»;
- постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 16 сентября 2003 года №148 «О дополнительных мерах по профилактике заболеваний, обусловленных дефицитом железа в структуре питания населения»;

- постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 31августа 2006 года №30 «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях»;

- постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года №45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.204009-08»;

- письмом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия от 24 августа 2007 года №01008608-07-32 «О введении методических рекомендаций»;

- а) №0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 лет и 11-18 лет»;
- б) №0100/8605-07-34 «Примерное меню горячих завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных учреждениях»;
- в) №0100/8606-07-34 «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах»;

г) постановлением Администрации Ямало-Ненецкого автономного округа от 13 ноября 2008 года №605-А «Об утверждении типового положения о порядке организации обеспечения обучающихся и воспитанников общеобразовательных учреждений горячим питанием».

- постановлением Правительства ЯНАО от 12 ноября 2013 года № 920-П «О нормах питания, обеспечения одеждой, обувью и мягким инвентарём детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в Ямало-Ненецком автономном округе»;

- Постановлением Администрации муниципального образования Надымский район от 11 октября 2013 года №645 «Об организации обеспечения горячим питанием в муниципальных общеобразовательных организациях Надымского района».

1.4. Бракеражная комиссия создается приказом директора Школы-интерната не позднее 1 сентября; в следующем составе: руководитель столовой (шеф-повар), социальный педагог, медицинский работник, заместитель директора Школы-интерната по семьям, заместитель директора по УВР (1-4 классы), член родительского комитета. Члены комиссии из своего состава выбирают своего председателя, секретаря.

2. Задачи бракеражной комиссии:

2.1. На бракеражную комиссию возлагаются следующие задачи:

- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи, норм закладки сырья и соблюдение работниками санитарных требований и правил личной гигиены;
- контроль работы пищеблока: правильности закладки продуктов в котел и проведение бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнения технологических методов приготовления блюд для обучающихся Школы - интерната;
- контроль составления меню-раскладки (меню-требования) в соответствии с цикличным меню;
- контроль отпуска готовых блюд с пищеблока в обеденный зал в соответствии с раздаточной ведомостью;
- контроль за внедрением принципов рационального и здорового питания с учетом норм физиологических потребностей, биологических свойств пищевых продуктов, сохранения пищевых ценностей продуктов питания при хранении и кулинарной обработке;
- контроль за выполнением требований санитарно-эпидемиологических правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

3. Организация работы бракеражной комиссии:

3.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража комиссия руководствуется требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. Выдача готовой пищи проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

3.2. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия имеет право снять изделия и не допускать их к выдаче.

3.3. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращается внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

3.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у заведующего столовой.

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. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха используются эпитеты: 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 выполняются следующие 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 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. Отмечается внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Обращается внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

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

5.3. При органолептической оценке обращается 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 проба сливается тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечается густота, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

5.5. При определении вкуса и запаха отмечается, 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 пробуются жидкая часть, обращается внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

5.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой или подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и 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 проверяется также их консистенция. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя тонким слоем на тарелке, проверяется присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

6.4. Макароны изделия, при правильной варке, 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.

6.5. При оценке овощных гарниров обращается 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 обращается внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус, 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 обращается 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.

7. Критерии оценки качества блюд.

7.1. Критерии оценки блюд устанавливаются следующие:

«**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.

7.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

7.3. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках.

7.4. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

8. Ответственность.

8.1. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, шеф-повар и повар, приготовляющие пищу.

8.2. За неисполнение или недолжное исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего Трудового распорядка, законных распоряжений директора школы-интерната и иных локальных нормативных актов, в т.ч. за неиспользование прав, предоставленных настоящим Положением, а также принятие управленческих решений, заявленных нарушений санитарных требований.

8.3. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд, привлекаются к материальной и другой ответственности.

9. Взаимоотношения.

9.1. Деятельность бракеражной комиссии осуществляется во взаимодействии с администрацией, педагогами и другими работниками Школы-интерната.

9.2. Оценки, данные бракеражной комиссией, обсуждаются на совещаниях при директоре и на административных планерках.

9.3. Члены бракеражной комиссии получают от директора Школы-интерната информацию нормативно-правового характера, знакомятся под подпись с соответствующими документами.

9.4. Систематически обмениваются информацией по вопросам, входящим в их компетенцию с шеф-поваром, директором Школы-интерната.

10. Делопроизводство.

10.1. Председатель бракеражной комиссии организует работу комиссии;

- определяет повестку дня, место и время проведения очередного заседания бракеражной комиссии;
- председательствует на заседании;
- подписывает протоколы заседаний бракеражной комиссии.

10.2. В отсутствие председателя его обязанности выполняет секретарь председателя бракеражной комиссии.

10.3. Организационное обеспечение заседаний бракеражной комиссии осуществляется секретарем:

- составляет проект повестки дня заседания;
- оформляет протоколы заседаний бракеражной комиссии.

10.4. Итоги проверок бракеражной комиссией оформляются справками и актами, которые хранятся в течение 3 лет.

10.5. Ежегодно составляется и утверждается План работы бракеражной комиссии.