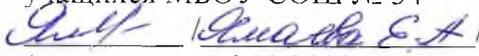


ПРИНЯТО на заседании  
Педагогического совета школы  
(протокол от 02.11.2020г № 3 (263))

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ СОШ № 34  
К.Л. Ивашечкин  
Приказ от 02.11.2020г. № 210-од

РАССМОТРЕНО

Председатель Совета родителей  
(законных представителей)  
учащихся МБОУ СОШ № 34

  
(протокол от 16.10.2020г № 2)

## ПОЛОЖЕНИЕ

### о бракеражной комиссии в МБОУ СОШ № 34

#### I. Общие положения

1. Положение регламентирует деятельность бракеражной комиссии в МБОУ СОШ № 34 (далее – Школа), осуществляющей образовательную деятельность по реализуемым ею образовательным программам в соответствии с законодательством Российской Федерации,

2. Настоящее Положение разработано в соответствии

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

Федеральным законом от 07. 02. 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями);

Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями);

Постановлением Главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения»,

«МР 2.3.1.24.32-08 «Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации»;

Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях";

Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;

Законом Удмуртской Республики от 05.05.2006 г. № 13-РЗ «О мерах по социальной поддержке многодетных семей»;

Приказом Управления образования города Ижевска от 31.08.2020 № 320 «Об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях в 2020-2021 учебном году»

Уставом школы.

3. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале календарного года.

Комиссия состоит из 4 человек:

– Председатель комиссии – директор школы

- зав производством;
- ответственный за организацию питания;
- фельдшер школы.

#### 4. Основные задачи бракеражной комиссии:

- осуществление контроля за доброкачеством готовой продукции, который проводится органолептическим методом;
- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.

#### 5. Комиссия

- вносит предложения по улучшению питания детей в школе,
- при выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов,
- по результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел директору школы

6. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и разрешения их к выдаче.

## **II. Методика органолептической оценки пищи.**

7. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

8. 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.

9. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

10. 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.

## **III. Органолептическая оценка первых блюд.**

11. 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.

12. 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 овощей и других продуктов).

13. 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.

14. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

15. 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. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

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

#### **IV. Органолептическая оценка вторых блюд.**

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

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

19. 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.

20. 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.

21. 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.

22. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание 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, а следовательно ее усвоение.

23. 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.

#### **V. Критерии оценки качества блюд.**

24. «Отлично» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

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

26. «Удовлетворительно» – изменения в технологии приготовления привели в изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

27. «Неудовлетворительно» – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

28. Все, что не предусмотрено условиями Положения, определяется нормами законодательства Российской Федерации, актами уполномоченных органов власти и локальными актами школы. В случае изменения законодательства РФ, принятия уполномоченными органами власти актов, отменяющих или изменяющих нормы, регулируемые Положением, настоящее Положение действует в части им не противоречащей.

29. Настоящее Положение вступает в силу с 1 января 2021 г.