

СОГЛАСОВАННО:  
Советом учреждения  
ГБОУ СО «Березовская  
школа-интернат»  
Протокол № 1  
от 19.01.2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
И.о. директора  
ГБОУ СО «Березовская школа-интернат»  
С.В. Кудрявцева  
Приказ № 185/1 от 13.03.2023 г.



## ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

№ 1-40 от 13.03.2023 г.

### Общие положения.

1. Бракеражная комиссия создается на основании приказа директора школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы.
2. Комиссия в своей деятельности руководствуется статьей 37 Федерального Закона № 273 от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации», п.14.6 Сан Пин 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденных Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18.05.2020г.
3. Оценке бракеражной комиссии подлежат все сырые продукты, которые поступают в образовательное учреждение (проверяются целостность упаковки, сроки хранения и реализации продуктов, условия хранения) и готовые блюда, предназначенные для реализации в столовой;
4. Бракеражная комиссия проверяет все готовые блюда до их подачи на стол;
5. Членам бракеражной комиссии необходимо стабильно контролировать абсолютно все этапы приготовления блюд, условия хранения продуктов и т. п.
6. После проведения бракеража выводы комиссии о качестве блюд и товаров фиксируются в специальном бракеражном журнале, а члены комиссии подтверждают принятое решение своими подписями. В журнале оценивается пригодность не всего меню, а каждого блюда отдельно.
7. Хранится данная документация либо у медицинского работника, либо у заведующего производством.
8. Все члены комиссии несут персональную ответственность за обеспечение качественным питанием учащихся, воспитанников ГБОУ СО «Березовская школа-интернат».

## **Бракеражная комиссия проверяет**

1. Условия хранения и срок годности сырых продуктов;
2. Правильность закладки продуктов во время приготовления пищи;
3. Наличие контрольного блюда;
4. Фактический выход одной порции каждого блюда;
5. Наличие суточной пробы;
6. Наличие меню, правильность его оформления, его соответствие готовой пище (документ должен быть обязательно подписан директором и заведующим производством предприятия; обязательно указание даты и количества питающихся; напротив названия блюда нужно указать выход продуктов);
7. Санитарное состояние пищеблока

## **Критерии оценки готовых блюд.**

1. Визуальная оценка с определением цвета и привлекательности блюда;
2. Запах – иногда для неудовлетворительной оценки хватает только этой характеристики; вкус; цвет;
3. Вид на разрезе для блюд с начинкой и котлет; прозрачность кофейных напитков и чая; консистенция; окраска корки;
4. Все без исключения члены бракеражной комиссии должны быть ознакомлены с методикой органолептической оценки блюд.

**Органолептическая оценка** – определение качества продукции при помощи органов чувств (зрение, вкус, обоняние, осязание)

### **Методика органолептической оценки пищи**

1. Прежде всего необходимо оценить пищу визуально, ведь внешний вид и цвет пищи могут сразу свидетельствовать о ее качестве;
2. Обращают внимание на запах блюда;
3. Дегустация пищи. Пищу не дегустируют, если сразу выявлены признаки непригодности! В первую очередь оцениваются блюда без ярко выраженного запаха и вкуса.

Блюда с разной технологией приготовления имеют разную методику органолептической оценки.

### **Органолептическая оценка первых блюд:**

1. жидкое блюдо необходимо хорошо перемешать, после чего небольшое количество вылить в тарелку;
2. заправку первого блюда распределяют по краю тарелки и определяют, соответствуют ли ингредиенты составу блюда;
3. по внешнему виду определяют насколько качественно обработаны овощи, перебраны и вымыты крупы;
4. бульоны нужно дополнительно проверить на прозрачность. Если бульон слишком мутный, а на поверхности вместо жирных пленок видны капельки жира, это свидетельствует о том, что продукты были несвежие;



5. дегустация супа происходит при температуре около 75 градусов, поскольку вкусовые качества слишком горячих блюд очень сложно определить правильно;
6. Если предполагается добавление соуса или сметаны в первое блюдо, то его пробуют без добавок.

#### **Органолептическая оценка вторых блюд:**

1. мясо и рыбу осматривают и проверяют, чтобы куски были порезаны вдоль волокон и имели соответствующую рецепту форму;
2. в блюдах с гарниром проверяются вкусовые качества каждого составляющего отдельно, а блюда с соусом, к примеру, овощное рагу, в совокупности;
3. проверяя котлеты, необходимо обратить внимание и на внешний вид блюда. Если котлета размазывается по тарелке, значит хлеба добавлено слишком много. Красноватый цвет котлет свидетельствует о том, что фарш не прожарили или он был протухшим;
4. блюда из рыбы должны быть сочными, плотными и не иметь посторонних запахов. Вареная рыба – иметь приятный привкус пряностей, жаренная – пропитана маслом;
5. в кашах не должно быть комков и посторонних примесей, зерна без труда отделяться друг от друга. Лучше всего это проверить, размазав кашу тонким слоем по тарелке; при проверке качества каш существует проблема недовложения сухого вещества, т.е. вес порции соответствует стандарту, но воды больше, чем крупы. Чтобы определить этот брак, образец блюда необходимо сравнить с рецептом;
6. макароны должны легко перемешиваться и не склеиваться;
7. соусы подлежат проверке не только на вкус, но и на консистенцию жидкости, как суп – пюре. А если в соусе есть твердые частицы, определяют качество их нарезки;

#### **Факторы, влияющие на органолептическую оценку:**

1. температура воздуха пищеблока (оптимальная – 20 градусов, при повышении температуры снижается чувствительность к восприятию горького и кислого, при понижении температуры – соленого);
2. температура поверхности языка (рецепторы вкуса снижают порог чувствительности при понижении температуры ниже 0 градусов и повышении свыше 45);
3. освещение пищеблока (освещение должно быть естественным, чтобы исключить изменение натурального цвета пищи);
4. наличие посторонних запахов (посторонних запахов быть не должно, т. к. это может повлиять на правильную оценку качества продуктов).

#### **Организация родительского контроля за питанием обучающихся**

1. Основными целями посещения школьной столовой законными представителями обучающихся являются:
  - ✓ контроль качества оказания услуг по питанию детей в ГБОУ СО «Березовская школа-интернат» (далее – Школа);



- ✓ повышение качества питания.
- 2. Законные представители при посещении школьной столовой руководствуются применимыми законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, а также Положением и иными локальными нормативными актами Школы.
- 3. Законные представители при посещении школьной столовой должны действовать добросовестно, не должны нарушать и вмешиваться в процесс питания и не должны допускать неуважительного отношения к сотрудникам Школы, сотрудникам школьной столовой, обучающимся и иным посетителям.
- 4. Законные представители посещают школьную столовую в установленном настоящим Положением порядке и в соответствии с Графиком посещения школьной столовой, разработанным и утвержденным руководителем Школы по согласованию с председателем родительского комитета, График своевременно доводится законным представителям.
- 5. Посещение школьной столовой осуществляется законными представителями в любой учебный день во время работы школьной столовой, в том числе на переменах (сменах питания) во время реализации обучающимся горячих блюд.
- 6. Заявка на посещение подается непосредственно в Школу не позднее двух суток до предполагаемого дня и времени посещения школьной столовой. Посещение на основании заявки, поданной в более поздний срок, возможно по согласованию с администрацией Школы.
- 7. Заявка на посещение организации общественного питания подается на имя директора Школы и может быть сделана как в письменной, так и в электронной форме (электронная почта школы).
- 8. Заявка должна содержать сведения о:
  - ✓ Ф.И.О. законного представителя;
  - ✓ контактный номер телефона законного представителя;
  - ✓ Ф.И.О. и класс обучающегося, в интересах которого действует законный представитель;
  - ✓ желаемом времени посещения (день и конкретная перемена);
- 9. Заявка должна быть рассмотрена директором или иным уполномоченным лицом Школы не позднее одних суток с момента ее поступления.
- 10. Результат рассмотрения заявки незамедлительно (при наличии технической возможности для связи) доводится до сведения законного представителя по указанному им контактному номеру телефона. В случае невозможности посещения школьной столовой в указанное законным представителем в заявке время, сотрудник Школы уведомляет законного представителя о ближайшем возможном для посещения времени. Новое время посещения может быть согласовано с законным представителем письменно или устно.
- 11. Посещение школьной столовой осуществляется законными представителями в сопровождении члена бракеражной комиссии. По результатам посещения школьной столовой законные представители делают отметку в бракеражном журнале, в случае необходимости оформляют протокол контроля качества питания (приложение 1).



12. Содержание Положения и График посещения школьной столовой доводится до сведения сотрудников исполнителя услуг питания.

13. Руководитель Школы назначает сотрудников, ответственных за взаимодействие с родителями в рамках посещения ими школьной столовой (за их информирование, прием и рассмотрение заявок на посещение, согласование времени посещения, уведомление родителей о результатах рассмотрения заявки, ведение предусмотренной Положением документации), организует рассмотрение результатов посещения не реже одного раза в месяц.

14. Школа в лице ответственного сотрудника должна:

- ✓ информировать законных представителей о порядке, режиме работы исполнителя услуги питания и действующих на территории школьной столовой правилах поведения; родителей обучающихся о содержании Положения;
- ✓ проводить разъяснения и лекции на тему посещения родителями школьной столовой;
- ✓ проводить с сотрудниками исполнителя услуг питания разъяснения на тему посещения законными представителями школьной столовой.

15. Каждый законный представитель может оценить качество организации питания ГБОУ СО «Березовская школа-интернат» путем анкетирования родителей и детей на официальном сайте образовательного учреждения.

### **Заключительные положения**

1. Содержание Положения доводится до сведения законных представителей обучающихся путем его размещения в информационном уголке и на сайте Школы, а так же на общешкольном родительском собрании и родительских собраниях в классах.

2. Содержание Положения и График посещения школьной столовой доводится до сведения заведующего производством.

3. Руководитель Школы назначает сотрудников, ответственных за взаимодействие с родителями в рамках посещения ими школьной столовой (за их информирование, прием и рассмотрение заявок на посещение, согласование времени посещения, уведомление родителей о результатах рассмотрения заявки, ведение предусмотренной Положением документации), организует рассмотрение результатов посещения не реже одного раза в месяц.

4. Школы в лице ответственного сотрудника должна:

- ✓ информировать законных представителей о порядке, режиме работы исполнителя услуги питания и действующих на территории школьной столовой правилах поведения; родителей обучающихся о содержании Положения;
- ✓ проводить разъяснения и лекции на тему посещения родителями школьной столовой;