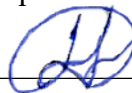


«Утверждаю»

директор КГУ «ОСШ с.Ольгинка»



Дементьева Т.В.

« 02 » 09 2023г.



## **ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии в школе**

### **1. Общие положения.**

1.1. Основываясь уставом школы в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно – гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе создается и действует бракеражная комиссия.

### **2. Порядок создания бракеражной комиссии, её состав.**

2.1 Состав бракеражной комиссии, сроки её полномочий утверждаются приказом руководителем школы.

2.2 Бракеражная комиссия состоит из не менее 5 человек.

В состав комиссии входят

- члены администрации;
- Зам по ВР
- заведующий производством (повар);
- не менее 3-х человек из числа родительской общественности.

### **3. Полномочия комиссии.**

Бракеражная комиссия школы:

1. Осуществляет контроль соблюдения санитарно – гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
2. Проверяет на пригодность складные и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
3. Ежедневно следит за правильностью составления меню;
4. Контролирует организацию работы на пищеблоке;
5. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
6. Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основном пищевых веществах;

7. Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
8. Периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
9. Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
10. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

#### **4. Оценка организации питания в школе.**

- 4.1 Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.
- 4.2 Администрация школы обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний выявленных комиссией.

#### **5. Нормативные документы.**

- 5.1 В своей деятельности Бракеражная комиссия руководствуется следующими нормативными документами;
  - Санитарные правила «Санитарно – эпидемиологические требования к объектам образования»

#### **6. Методика органолептической оценки пищи.**

- 6.1 Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.
- 6.2 Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах определяется: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 6.3 Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре. 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.
- 6.4 Органолептическая оценка первых блюд:

- Для органолептического исследования блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид, цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обратить внимание на качество обработки сырья; тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

- При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола.

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

## **7.Критерии оценки качества блюд.**

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

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

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

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