

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ)
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА – ИНТЕРНАТ ДЛЯ ГЛУХИХ И
СЛАБОСЛЫШАЩИХ»**

Принято на заседании
Педагогического совета
Протокол № 6
от «31» 03 2021 г.

УТВЕРЖДЕНО
Директор ГБОУ «С(к)ОШИГС»
А.В. Хашумова
Приказ № 24-0
от «09» 04 2021 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для ГБОУ «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат для глухих и слабослышащих» в соответствии с:

-Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- «СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- «СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и регламентирует содержание и порядок осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи. В ОУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия - комиссия общественного контроля организации и качества питания, сформированная в образовательном учреждении на основании санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы в образовательных организациях.

1.3. Бракеражная комиссия является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи работникам ОУ в осуществлении административно-общественного контроля организации и качества питания детей в школе.

1.4. Деятельность Комиссии основывается на принципах:

а) обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания.

б) уважения прав и защиты законных интересов работников организации, а также воспитанников.

в) строгого соблюдения законодательства Российской Федерации.

2. Основные цели и задачи комиссии

2.1. Комиссия создана с целью осуществления:

- постоянного контроля качества готовой пищи и соблюдения технологии приготовления;

- контроля над обеспечением соблюдения установленных правил приемки, поступающих на пищеблок полуфабрикатов и сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий и сроков хранения и реализации продуктов.

- контроля над передачей оригиналов сертификатов, подтверждающих качества продукции, счетов, счетов-фактур, актов приема-передачи.

2.2. Задачи создания и деятельности Комиссии:

2.2.1. Выборочная проверка качества всех поступающих в ОУ на пищеблок сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд.

2.2.2. Сплошной контроль по мере готовности, но до отпуска воспитанникам, качества, состава, веса, объема всех приготовленных в ОУ блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов.

2.2.3. Оценка проверяемой продукции с вынесением решений, о ее соответствии установленным нормам и требованиям или о ее неготовности или ее несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением (при уничтожении составляется соответствующий акт).

2.2.4. Выявление ответственных и виновных в допущении брака конкретных работников.

2.3. Возложение на Комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

3. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

3.1. Бракеражная комиссия (ее состав, сроки, полномочия) создается приказом директора ОУ.

3.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-х членов.

В состав комиссии входят:

- Председатель комиссии – заместитель директора по АХР;

- медицинская сестра;

- заведующий складом.

3.3. Председатель Комиссии организует и руководит деятельностью комиссии.

3.4. Председатель Комиссии является ее полноправным членом. При этом в случае равенства голосов при голосовании в Комиссии голос Председателя является решающим.

4. Деятельность комиссии.

4.1. Члены Комиссии в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

4.2. Комиссия осуществляет контроль за соответствием технических требований, предъявляемых к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок, наличие документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

4.3. Выдача (отпуск) воспитанникам готовой пищи из общих котлов, кастрюль, емкостей и т. п. разрешается только после снятия проб. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки. Ложка, используемая для взятия проб готовой пищи, после каждого блюда ополаскивается горячей водой.

4.4. По результатам проверки каждый член Комиссии может приостановить выдачу (реализацию) не соответствующей установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением Комиссия принимает большинством голосов.

4.5. Решение Комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.

4.6. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее двух ее членов.

5. Полномочия комиссии

5.1. Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

5.2. Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

5.3. Ежедневно следит за правильностью составления меню;

5.4. Контролирует организацию работы на пищеблоке;

5.5. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

5.6. Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

5.7. Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

5.8. Периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

5.9. Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;

5.10. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

6. Содержание и формы работы комиссии

6.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню – требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, полное наименование

блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено директором, должны стоять подписи медсестры, кладовщика, повара.

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т. п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

6.2. Результаты бракеражной пробы заносят в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть пронумерован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у повара. Журнал может вестись в электронном виде, распечатывается, подшивается в папку, по окончании каждого месяца листы пронумеровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью.

6.3. Органолептическая оценка делается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность).

6.4. При отсутствии замечаний к блюдам, кулинарным изделиям, соответствие их по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями, в журнале делается отметка о разрешении на выдачу готовой продукции: «разрешаю»

6.5. Неудовлетворительная оценка дается блюдам и кулинарным изделиям имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюдо и изделия.

Такое блюдо не допускается к раздаче и комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «к раздаче не допускаю».

6.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «не удовлетворительно», данная комиссией или другими проверяющими лицами обсуждается на совещании при директоре.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной, материальной ответственности либо освобождаются от занимаемой должности.

6.7. Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

6.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписью члена бракеражной комиссии.

Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

6.9. Комиссия определяет практически выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т. п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т. п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

6.10. Проверка порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п. производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода). Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, 2 ложки, вилку,

нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающей как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

6.11. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

7. Оценка организации питания в учреждении

7.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких либо нарушений, замечаний, комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

8. Права и обязанности комиссии

8.1. Комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции.

8.2. Все работники пищеблока обязаны оказывать Комиссии или отдельным ее членам содействие в реализации их функций.

8.3. По устному или письменному запросу Комиссии или отдельных ее членов работники пищеблока обязаны представлять затребованные документы, технологические емкости, посуду, обеспечивать доступ в указанные Комиссией помещения и места.

8.4. На заседания Комиссии по вопросам расследования причин брака обязательно приглашаются лица, имеющие отношение к технологическим процессам или связанные с их нарушением (работники пищеблока).

8.5. Неявка лиц, приглашенных на заседание Комиссии, не является основанием для переноса заседания или отказа в рассмотрении вопроса, если Комиссией не будет принято иное решение.

8.6. Члены Комиссии обязаны осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде (халате, комбинезоне, головном уборе, обуви и т. п.).

8.7. За нарушения настоящего Положения работники пищеблока и члены Комиссии несут персональную ответственность.

9. Ответственность комиссии

9.1. Комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- соответствие принимаемых решений законодательству РФ, нормативно-правовым актам.

Приложение № 1
к Положению о бракеражной комиссии

План работы бракеражной комиссии на учебный год

| Мероприятия | Сроки выполнения | Ответственный |
|---|------------------|---|
| Проведение организационных совещаний | 2 раза в год | Председатель комиссии |
| Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд | Ежедневно | Медсестра |
| Контроль сроков реализации продуктов | Ежедневно | Ответственный за бракераж поступающих продуктов питания |
| Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд | 1-2 раза в месяц | Члены комиссии |
| Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока | 1 раз в неделю | Медсестра |
| Отчет о проделанной работе | май | Председатель комиссии |

Приложение № 2 к Положению о бракеражной комиссии

Признаки доброкачественности основных продуктов используемых в школе

Мясо

Свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. На разрезе мясо плотное. Упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса – мясной, свойственный данному виду животного.

Замороженное мясо имеет ровную покрытую инеем поверхность, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-сероватого цвета. Жир имеет белый или светло-желтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато – желтым оттенком.

Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую), с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса.

Доброкачественность мороженого и охлажденного мяса определяют с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже.

Свежесть мяса можно установить и пробной варкой – небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке пара. Бульон при этом должен быть прозрачным, блестки жира – светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

Колбасные изделия

Вареные колбасы, сосиски, сардельки должны иметь чистую сухую оболочку, без плесени, плотно прилегающую к фаршу. Консистенция на разрезе плотная, сочная. Окраска фарша розовая, равномерная. Запах, вкус изделия без посторонних примесей.

Рыба

У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры ярко-красного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрачные. Мясо плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажатии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный. У мороженой доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей.

У несвежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, слизистые или влажные, с выделением дурно пахнущей жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отделяется от костей. На поверхности часто появляются ржавые пятна, возникающие от окисления жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Для определения доброкачественной рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха). Применяется также пробная зюга.

Молоко и молочные продукты

Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком, запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, несвойственных привкусов и запахов.

Творог имеет белый или слабо-желтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов.

Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабо-желтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность.

Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, посторонних примесей. Перед выдачей сливочное масло зачищается от желтого края, представляющего собой продукты окисления жира. Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки.

Яйца

В образовательных учреждениях разрешено использовать только куриные яйца. Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (20 грамм соли на 1 литр воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся всплывают.

Приложение № 3
к Положению о бракеражной комиссии

Инструкция для комиссии по списанию и инвентаризации продуктов питания

1. Общие положения

1.1. В своей работе комиссия руководствуется:

- нормативными и методическими материалами по вопросам организации складского хозяйства;
- стандартами и техническими условиями на хранение продуктов питания;
- Уставом ОУ;
- Правилами внутреннего трудового распорядка;
- приказами директора ОУ;
- настоящей инструкцией.

Члены комиссии должны знать:

- санитарно-эпидемиологические правила;
- правила учета хранения, движения материальных ценностей в кладовой;
- правила оформления сопроводительных документов на продукты питания;
- способы хранения продуктов и сырья от порчи при разгрузке и хранении на складе;
- правила ведения складского хозяйства;
- ассортимент хранящихся в кладовой продуктов, их качественные характеристики (виды, сортность) продуктов, правила хранения и сроки реализации продуктов;
- правила применения складского измерительного инструмента и способы его проверки на пригодность к работе;
- условия договоров на перевозку и хранение грузов;

Правила проведения инвентаризации:

- правила и нормы охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты;
- правила внутреннего трудового распорядка;
- действия в экстремальных условиях.

2. Функции

На комиссию возлагаются следующие функции:

- проведения инвентаризации продуктов питания;
- при необходимости списание недоброкачественных продуктов питания;
- составлять соответствующие документы (ведомость инвентаризации, акты списания).

3. Права

Комиссия имеет право:

- 3.1. Требовать от руководства создания необходимых условий для выполнения обязанностей.
- 3.2. Вносить предложения по улучшению организации работы.
- 3.3. Составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание недоброкачественных продуктов.
- 3.4. Определять доброкачественность продуктов по следующей методике.

4. Методика определения качества продуктов.

- 4.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов продуктов.
- 4.2. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид продуктов, их цвет. Определяется запах продуктов. Запах определяется при внимательном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гниlostный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т. д.
- 4.3. Вкус продуктов, как и запах, следует устанавливать при характерной для них температуре.
- 4.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуют 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.