

РАССМОТРЕНО  
Педагогическим советом  
Протокол № 1 «29» 08. 2022 г.



Утверждаю  
Директор КГОБУ Раздольненская КШИ

А.Н. Шикалов

## ПОЛОЖЕНИЕ

### О бракеражной комиссии КГОБУ Раздольненская КШИ

#### 1 Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.2. Основные задачи бракеражной комиссии:

- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, технологическими картами, данным Положением.

#### II. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы-интерната в начале учебного года в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе-интернате. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы-интерната.

2.2. В состав комиссии входит не менее трёх человек из числа сотрудников и членов родительского совета школы, один из которых является председателем. В состав комиссии входят: представитель администрации, ответственный по питанию, другие работники школы-интерната и законные представители обучающихся.

#### III. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся, школы-интерната.

3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль работы пищеблоков, в том числе:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- систематически следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям обучающихся, в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д., в соответствии с методикой органолептической оценки блюд (Приложение 1 к настоящему положению);
- проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
- определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.3. При проведении проверок пищеблоков бракеражная комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.4.5. 2409-08 от 23.07.08 №45

3.4. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока, складских помещений; • проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поставляемой продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение 14-тидневного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- вносить на рассмотрение руководства школы-интерната и организатору питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

3.5. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблоков на совещаниях при директоре.

#### **IV. Документация бракеражной комиссии**

4.1. Бракеражная комиссия в начале учебного года составляет план работы заседания бракеражной комиссии, утверждает его у директора школы- интерната. В течение работы бракеражной комиссией по итогам проверок составляются протоколы и акты, пишутся справки по итогам контроля. По итогам заседаний пишутся протоколы секретарем, подписывается председателем.

4.2. По итогам учебного года документация должна быть пронумерована, прошнурована и скреплена печатью учреждения. Вся документация хранится у председателя бракеражной комиссии.

#### **V. Оценка организации питания**

5.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в «Журнале бракеража готовой продукции». В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

5.3. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством школы-интерната и работникам пищеблоков.

5.4. Оценка «Проба снята. Выдача разрешена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

5.5. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др. 5.6. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

## **К положению о бракеражной комиссии в КГ ОБУ Раздольненская КШИ**

### **Методика органолептической оценки готовых блюд**

1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
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 обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
3. 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.

### **Органолептическая оценка первых блюд**

1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
2. 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). 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.
3. 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.
4. 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. 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.
5. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

### **Органолептическая оценка вторых блюд**

1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей. 3. 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. 4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки.

5. 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.

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 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. 7. 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 запечённая - она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

### **Критерии оценки качества блюд**

1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.
2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.
3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.
4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

### **Обязанности ответственного за организацию питания**

Ответственный за организацию питания в своей деятельности руководствуется программно-методическими рекомендациями Министерства здравоохранения РФ, Сан ПИН 2.4.5 2409-08 В данной статье описываются обязанности ответственного за организацию питания в школе. Ответственный за организацию питания в своей деятельности руководствуется программно-методическими рекомендациями Министерства здравоохранения РФ, Сан ПИН 2.4.5.2409-08

Ответственный за организацию питания:

- контролирует условия транспортировки
- проверяет качество поступающих пищевых продуктов, сроки их реализации и условия хранения.
- следит за технологией приготовления пищи и качеством готовых блюд;
- выборочно проверяет закладку продуктов; -проверяет качества готовых блюд;
- контролирует отбор и хранение суточной пробы пищи.
- контролирует санитарный режим пищеблока:

- наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования, правильность его расстановки;
- обеспеченность производственным инвентарём, кухонной и столовой посудой,
- организацию мытья посуды и производственного инвентаря, использование моющих и дезинфицирующих средств;
- регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней;
- контролирует приём пищи обучающимися
- оценивает качество питания, проверяет наличие утверждённого примерного меню и картотеки блюд.

### **Деятельность работников школы-интерната по организации питания учащихся.**

1 Питание учащихся организуют и осуществляют следующие лица: директор, зам. директора по ВР, персонал пищеблока, медицинские работники, бухгалтер, учителя, воспитатели.

### **2. Директор КГ ОБУ Раздольненская КШИ:**

Осуществляет общее руководство процессом организации питания воспитанников;

- заключает договоры с предприятиями на доставку продуктов питания

### **3. Заместитель директора по воспитательной работе по приказу директора назначается ответственным за организацию питания учащихся:**

- планирует режим питания;
- осуществляет контроль за режимом питания;
- участвует в работе комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся;
- несет ответственность за организацию питания учащихся.

### **4. Заведующий по хозяйству:**

- следит за техническим состоянием пищеблока, производственных, складских и подсобных помещений пищеблока, инвентаря, оборудования в течение учебного года;
- принимает меры по осуществлению своевременного ремонта производственных, складских подсобных помещений, инвентаря и оборудования в них;
- проводит инструктаж с работниками пищеблока по технике безопасности в соответствии с правилами охраны труда;
- несет ответственность за соблюдение работниками пищеблока правил охраны труда и техники безопасности;
- осуществляет своевременную поставку необходимого оборудования

### **5. Кладовщик осуществляет:**

- своевременную поставку пищевых продуктов по заключенным договорам
- несет ответственность за качество поставляемых продуктов;
- осуществляет хранение пищевых продуктов на складе в соответствии;
- присутствует при составлении примерного меню и меню-раскладки.

### **6. Медсестра осуществляет:**

- согласование меню с Территориальным отделом Роспотребнадзора;

- совместно с поваром и кладовщиком ежедневно осуществляет составление меню на основании десятидневного меню, согласованное с Территориальным отделом Роспотребнадзора;
- составление технологических карт на приготовление блюд;
- контроль работы по организации питания
- контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации;
- осуществление С - витаминизации третьих блюд и напитков;
- отвечает за правильностью отбора и хранения суточной пробы.
- отвечает за санитарно - гигиеническое состояние пищеблока, соблюдение дозрежима
- каждые 10 дней контроль за выполнением утвержденных норм продуктов питания для проведения своевременной коррекции в меню следующей декады;
- один раз в месяц подсчет количества пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) и калорийность рациона (среднее за месяц на одного ребенка в день);
- индивидуализация питания детей с отклонениями в здоровье и после перенесенных заболеваний;
- гигиеническое обучение персонала, а также гигиеническое воспитание детей по вопросам правильного питания.

## **7. Врач:**

- контроль за качество готовой продукции;
- участвует в организации питания воспитанников согласно должностной инструкции;
- оценку технологии приготовления блюд (сохранность биологической ценности сырья и безопасность пищи);
- бракераж готовой пищи (выполнение меню, вкусовые качества, готовность) с регистрацией в журнале бракеража готовой продукции;
- контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы;
- контроль за санитарным содержанием пищеблока и качественной обработкой инвентаря и посуды;
- контроль за выполнением правил личной гигиены персоналом пищеблока, заполнением журнала «Здоровье»;

## **8 Повар:**

- участвует в составлении десятидневного, ежедневного меню;
- несет ответственность за правильностью отбора и хранения суточной пробы;
- несет ответственность за санитарным содержанием пищеблока и качественной обработкой инвентаря и посуды;
- выполняет обязанности в соответствии с должностными инструкциями;
- несет ответственность за качество готовых блюд;
- выполняет правила личной гигиены

## **9.Подсобный рабочий по кухне:**

- выполняет обязанности в соответствии с должностными инструкциями;

-несет ответственность за выполнение санитарно-гигиенических норм содержания посуды и помещений пищеблока;

-выполняет правила личной гигиены

#### **10. Бухгалтер:**

-осуществляет проверку соответствия наличия продуктов на складе бухгалтерскому учету; -осуществляет подсчет стоимости дневного рациона в соответствии с методическими рекомендациями о порядке определения цен;

-составляет план закупок пищевых продуктов.

#### **11. Воспитатели и учителя:**

-осуществляют контроль за подготовкой учащихся к приему пищи;

-осуществляет контроль за гигиеной приема пищи обучающимися;

-социальный педагог осуществляет сбор информации о количестве питающихся учащихся на каждый день.



Утверждаю  
Директор КГОБУ Раздольненская КШИ  
А.Н. Шикалов

ПЛАН  
Работы бракеражной комиссии по организации питания в  
КГОБУ Раздольненская КШИ

№	Мероприятие	Сроки выполнения	Ответственный
1	Проверка санитарно-гигиенического состояния обеденного зала, пищеблока	Ежедневно	Жидкова К.С.
2	Своевременное заполнение журнала бракеража готовой продукции согласно меню	Ежедневно	Жидкова К.С., Грицких М.В., Смолина С.А., Вераховская Г.Л.
3	Контроль за присутствием педагогов в обеденном зале во время приёма пищи	В течении года	члены бракеражной комиссии
4	Контроль за поведением учащихся в ходе приёма пищи	Постоянно	члены бракеражной комиссии
5	Контроль за дежурством в столовой педагогов и обучающихся	В течении года	члены комиссии, дежурные педагоги
6	Проверка складских помещений и других помещений для хранения продуктов питания, а также условий их хранения	раз в квартал	члены бракеражной комиссии
7	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами калорийностью блюд	Ежедневно 1 раз месяц	члены бракеражной комиссии
8	Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в полугодие	Члены бракеражной комиссии
9	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1 раз в квартал	Члены бракеражной комиссии
10	Опрос обучающихся по вопросам удовлетворённости горячим питанием	апрель	члены бракеражной комиссии
11	Отчёт на педагогическом совете о проделанной работе	Декабрь, май	члены бракеражной комиссии