

Принято решением  
педагогического совета  
(протокол № 11 от 23.03.2022 г.)

Утверждено  
приказом директора  
ГБОУ СОШ № 30 г.о. Сызрань  
от 24.03.2022 г. № 576

\_\_\_\_\_ Л.И.Тюкова

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

**о бракеражной комиссии структурных подразделений,  
реализующих общеобразовательные программы  
дошкольного образования, ГБОУ СОШ № 30 г.о. Сызрань**

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение регламентирует деятельность бракеражных комиссий по контролю за обеспечением питанием в случаях и в порядке, которые установлены федеральными законами, законами субъектов Российской Федерации, в структурных подразделениях государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 30 имени кавалера ордена Красной Звезды Ю.В.Гаврилова городского округа Сызрань Самарской области, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования:

- «Детский сад № 2», расположенный по адресу: 446026, Самарская область, г. Сызрань, ул. Садовая, д. 1 «А» (сокращенное наименование СП «Детский сад № 2 ГБОУ СОШ № 30 г. о. Сызрань»),
- «Детский сад № 3», расположенный по адресу: 446026, Самарская область, г. Сызрань, ул. Октябрьская, д. 21 (сокращенное наименование СП «Детский сад № 3 ГБОУ СОШ № 30 г. о. Сызрань»),
- «Детский сад № 7», расположенный по адресу: 446001, Самарская область, г. Сызрань, пер. Степной, строение 8 - А (сокращенное наименование СП «Детский сад № 7 ГБОУ СОШ № 30 г. о. Сызрань») (далее - СП «Детский сад»).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ (с изменениями и дополнениями) «Об образовании в Российской Федерации»,
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32.

1.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим организацию контроля за качеством питания воспитанников в СП.

1.4. Решения, принятые бракеражной комиссией и не противоречащие законодательству Российской Федерации и уставу ГБОУ СОШ №30 г.о.Сызрань, являются рекомендательными для работников СП. Решения бракеражной комиссии, утвержденные распорядительным актом директора ГБОУ СОШ №30 г.о.Сызрань, являются обязательными для исполнения всеми работниками СП, имеющими отношение к организации питания воспитанников.

## **2. Цель и задача**

2.1. Целью бракеражной комиссии является обеспечение гарантий прав воспитанников на качественное питание в условиях СП.

2.2. Для достижения поставленной цели бракеражная комиссия решает следующую задачу: осуществление приёмочного контроля (оценка и принятие решений о пригодности продукции к реализации).

## **3. Функции бракеражной комиссии**

3.1. Проведение органолептической оценки степени готовности продукта.

3.2. Контроль выхода блюд в соответствии с массой порций, указанных в меню-раскладке; количества приготовленной пищи.

3.3. Ведение журналов бракеража готовой кулинарной продукции.

## **4. Состав бракеражной комиссии**

4.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора ГБОУ СОШ №30 г.о.Сызрань».

4.2. Бракеражная комиссия состоит из 3–6 членов. В состав комиссии входят:

- руководитель СП (председатель комиссии);
- методист – заместитель председателя комиссии (на время отсутствия председателя комиссии или одного из членов комиссии);
- старшая медицинская сестра;
- повар (по графику сменности);
- кладовщик (на время отсутствия одного из членов комиссии);

- член профсоюзного комитета.

## **5. Организация деятельности бракеражной комиссии**

- 5.1. Бракеражу подлежат все блюда, готовые к раздаче, в т. ч. соки и кисломолочные продукты.
- 5.2. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией.
- 5.3. Бракеражная комиссия проводит органолептическую оценку готовых блюд (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус блюда) (приложение 1 к настоящему Положению).
- 5.4. Выход блюд контролируется путём определения общего объема приготовленной пищи количеству детей и объему разовых порций (приложение 2 к настоящему Положению)
- 5.5. Результаты контроля оформляются ежедневно в журнале бракеража готовой пищевой продукции.
- 5.6. Результаты контроля регистрируются всеми членами бракеражной комиссии на момент проверки.
- 5.7. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- 5.8. В журнале бракеража готовой пищевой продукции указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.
- 5.9. Бракеражная комиссия и каждый из её членов несут персональную ответственность за качественное проведение контрольных функций и достоверное отображение их результатов в учётной документации.
- 5.10. Бракеражная комиссия имеет право вносить предложения руководителю СП по вопросам организации питания воспитанников.

Учтено мнение Совета родителей (от 24.03.2022 г., протокол № 3)

### **Методика органолептической оценки пищи**

Под органолептической оценкой пищи понимается определение таких показателей (внешний вид, вкус, аромат, консистенция блюда), которые дают возможность быстро определить качество пищи.

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи, лучше это проводить при дневном свете. Определяется внешний вид пищи, ее цвет. Затем определяется запах пищи. Этот показатель особенно важен, так как с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения качества пищевых продуктов (особенно мяса, печени, мяса кур, рыбы), связанные с начальными признаками порчи, когда другие установить еще не удастся. Запах определяют при той температуре, при которой употребляется данное блюдо. Для обозначения запахов используют термины: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Указываются также и специфические запахи, подобные каким-либо продуктам.

Консистенция продуктов определяется органами осязания. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, небо, зубы. В процессе процеживания пищи определяют ее мягкость, жесткость, нежность, маслянистость, клейкость, мучнистость, крупнозернистость, рассыпчатость и т. д.

Вкус пищи, как и запах, устанавливается при характерной для нее температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, соленый.

При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности; из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; естественно, вкусовая проба уже не проводится, если обнаружены внешние признаки разложения продукта (например, неприятный запах), а также в случае подозрения на недоброкачественность.

### **Инструкция по измерению объема блюд**

Объем первых блюд устанавливается на основании ёмкости кастрюли или котла и числа заказанных порций.

Масса вторых блюд (каши, пудинги и т.д.) определяется путём взвешивания всех порций в общей посуде с вычетом массы тары и учетом числа порций.

Из порционных блюд (котлеты, биточки, мясо птицы и т.д.) взвешиваются 10 порций вместе и выборочно 2-3 порции, устанавливается средняя масса одной порции.

Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать  $\pm 3\%$ , но масса 10 порций должна соответствовать норме.