

Принято решением
педагогического совета
(протокол № 1 от 31.08.2022 г.)

Утверждено
приказом директора
ГБОУ ООШ № 39 г. Сызрани
от 31.08.2022 г. № 699/1

_____ И.Н.Лисина

ПОЛОЖЕНИЕ

**о бракеражной комиссии структурных подразделений,
реализующих общеобразовательные программы
дошкольного образования, ГБОУ ООШ № 39 г. Сызрани**

г. 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 основной общеобразовательной школы № 39 города Сызрани городского округа Сызрань Самарской области, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования:

- «Детский сад № 8», расположенный по адресу: 446029, Самарская область, г. Сызрань, ул. Астраханская, д. 10 (сокращенное наименование СП «Детский сад № 8» ГБОУ ООШ № 39 г. Сызрани),
- «Детский сад № 59», расположенный по адресу: 446029, Самарская область, г. Сызрань, ул. Астраханская, д. 32 (сокращенное наименование СП «Детский сад № 59» ГБОУ ООШ № 39 г. Сызрани),

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 ООШ №39 г. Сызрани, являются рекомендательными для работников СП. Решения бракеражной комиссии, утвержденные распорядительным актом директора ГБОУ ООШ №39 г. Сызрани, 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 ООШ №39 г. Сызрани.

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

- руководитель СП (председатель комиссии);
- старший воспитатель – 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.

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 удается. 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 пробы уже не проводится, если обнаружены внешние признаки разложения продукта (например, неприятный запах), а также в случае подозрения на недоброкачественность.

Инструкция по измерению объёма блюд

Объём 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.