

«УТВЕРЖДАЮ»

И.о.директора МБОУ г. Керчи РК
«Школа № 15 им. Героя Советского Союза Е.М.
Рудневой»

_____ Н.В.Иванюшина
приказ № 81 от 31.01.2025 года

7858-4f31-8c96-6f6e3609e099»
Иванюшина Надежда Валентиновна
Сертификат:
25eab2fee6dca7406711dfac1b642c
ab4126791e
Действует с 03.02.2025 до 29.04.2026

ПОЛОЖЕНИЕ О ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

**Муниципального бюджетного образовательного учреждения
города Керчи Республики Крым
«Школа № 15 имени Героя Советского Союза Е.М. Рудневой»**

2025

1. Общие положения

1.1. Положение о бракеражной комиссии Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения города Керчи Республики Крым «Школа № 15 имени Героя Советского Союза Е.М. Рудневой» (далее – ОО) определяет общие принципы деятельности коллегиального органа.

1.2. Положение о бракеражной комиссии ОО (далее – Положение) создается и действует в соответствии с:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32;
- совместным приказом Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым и Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и г. Севастополю от 07.04.2021 г. №565/64 «Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым»;
- Региональным стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Республики Крым, утвержденным приказом Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 18 мая 2022 г. № 798;

1.3. Бракеражная комиссия создается в ОО с целью осуществления контроля за организацией питания обучающихся, качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи и санитарно-гигиенических требований.

1.4. Бракеражная комиссия (далее – комиссия) в своей деятельности руководствуется действующими законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, Республики Крым, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, локальными актами образовательной организации.

2. Порядок создания Комиссии, ее состав.

2.1. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом директора ОО.

2.2. В состав Комиссии могут входить:

- председатель комиссии (представитель администрации ОО либо должностное лицо, назначенное ответственным за организацию питания);
- члены комиссии: заведующий производством; медицинский работник, социальный педагог, иные сотрудники школы.

3. Деятельность Комиссии

3.1. Контроль качества питания детей подразделяется на три основных производственных этапа:

- **входной контроль:** комиссия принимает продукты, проверяет сопроводительную документацию, условия доставки готовых блюд и сырой продукции;
- **приемочный этап:** комиссия следит за бракеражем поступающих на пищеблок пищевых продуктов, продовольственного сырья или готовой продукции при доставке в буфет;

- **операционный этап:** комиссией проверяется соблюдение рецептуры согласно утвержденной технико-технологической карте, режима тепловой обработки, правил отпуска готовых блюд, заполнение бракеражного журнала готовой продукции);

- проведение **системного мониторинга** состояния пищеблока.

3.2.Бракераж пищи проводится комиссией до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

3.3.Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит медицинский работник, в случае его отсутствия – иное лицо из состава комиссии.

3.4.Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в журнале бракеража готовой продукции результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

3.5.Оценка качества продукции заносится в журнал бракеража готовой пищевой продукции до начала ее реализации.

3.6.Члены комиссии выполняют следующие обязанности:

- контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- контролирует приемку продуктов, проверяет сопроводительную документацию, условия доставки готовых блюд и сырой продукции;
- следят за бракеражем поступающих на пищеблок пищевых продуктов и продовольственного сырья или готовой продукции при доставке в буфет;
- контролируют организацию работы на пищеблоке;
- следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следят за правильностью составления меню;
- присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
- проверяет соблюдение рецептуры согласно технико-технологической карте, режима тепловой обработки, правил отпуска готовых блюд;
- осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- осуществляют контроль за доброкачественностью готовой продукции в соответствии с требованиями;
- проводят органолептическую оценку готовой пищи в соответствии с методикой проведения органолептической оценки пищи (Приложение 1);
- проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
- определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
- проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- заполняет бракеражный журнал готовой продукции.

3.7.Комиссия имеет право:

- в случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены комиссии могут приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний;
- при нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с

- раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в специальную службу;
- бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблока на педагогическом совете, родительских собраниях – в случае необходимости.

4. Требования к оформлению документации

- 4.1. Результаты проверок комиссии отражаются в журнале бракеража готовой пищевой продукции и оцениваются по четырехбалльной системе (Приложение 2).
- 4.2. Результаты проверок с выявленными нарушениями фиксируются в актах проверок. Решения комиссии обязательны к исполнению лицам, допустившим нарушения.
- 4.3. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
- 4.4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится журнал бракеража готовой и кулинарной продукции у заведующего производством.

5. Заключительные положения

- 5.1. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (Приложение 1).
- 5.2. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.
- 5.3. Администрация ОО при распределении стимулирующих вправе учитывать работу членов комиссии.
- 5.4. Администрация ОО обязана содействовать деятельности комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

Методика проведения органолептической оценки пищи членами бракеражной комиссии

1. Общие требования

1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи, которым определяют внешний вид пищи, ее цвет. Осмотр лучше проводить при дневном свете.

1.2. 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.

1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

1.4. 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.

2. Органолептическая оценка первых блюд

2.1. 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.

2.2. 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).

2.3. 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.

2.4. 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.

2.5. 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.

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

3. Органолептическая оценка вторых блюд.

2.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

2.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

2.3. 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.

2.4. Макаaronные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после запекания.

2.5. 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 лабораторию.

2.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой стружкой 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.

2.7. 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 запеченная – приятный слегка заметный привкус свежего масла, на котором ее запекали. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, форма нарезки сохраняется.

3. Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании

3.1. 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-серого 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, блески жира - светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

3.2. 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, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно пахнущей жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто появляются ржавые пятна, возникающие при окислении 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 доброкачественности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха). Применяется также пробная варка (кусочек рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

3.3. Молоко и молочные продукты.

Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым 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. В детских учреждениях использование творога разрешается только после термической обработки.

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

Сметана в детских учреждениях всегда используется после термической обработки. Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без 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.

3.4. Яйца.

В детских 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 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся, всплывают.

Приложение 2

Критерии оценки качества блюд

«Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

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

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

«Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить (блюдо к раздаче не допускается, требуется его замена).