«Утверждаю»
Решением педагогического совета
МОБУСОШ №10
им. Ф.Г.Петухова
станицы Советской
протокол №1 от 31.08.2023 г
Директор МОБУСОШ № 10
им. Ф.Г.Петухова
станицы Советской

Подписан: МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 10 ИМ. Ф.Г.ПЕТУХОВА СТАНИЦЫ СОВЕТСКОЙ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ НОВОКУБАНСКИЙ РАЙОН
DN: C=RU, S=Краснодарский край, STREET="улица Первомайская, 12", L=станица Советская, T=Директор, O=МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 10 ИМ. Ф.Г.ПЕТУХОВА СТАНИЦЫ СОВЕТСКОЙ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ НОВОКУБАНСКИЙ РАЙОН, ОГРН=1022304362607, СНИЛС=01065264810, ИНН ЮЛ=2343014891, ИНН=234300844984, E=svetlanataskina@yandex.ru, G=Светлана Геннадьевна, SN=Таскина, CN=МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 10 ИМ. Ф.Г.ПЕТУХОВА СТАНИЦЫ СОВЕТСКОЙ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ НОВОКУБАНСКИЙ РАЙОН
Основание: Я являюсь автором этого документа
Дата: 2023-11-01 16:02:02

_____ С.Г. Таскина

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии МОБУСОШ №10 им. Ф.Г.Петухова станицы Советской муниципального образования Новокубанский район.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее Положение) разработано на основе СанПиН 2.43648-20 для усиления контроля за организацией питания обучающихся в МОБУСОШ №10 им. Ф.Г.Петухова, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно – гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с Управляющим советом МОБУСОШ №10 им. Ф.Г.Петухова станицы Советской.

1.3. Руководство МОБУСОШ №10 им. Ф.Г.Петухова станицы Советской обязано содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

1.4. Бракеражная комиссия периодически (не реже раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре или на собраниях трудового коллектива.

2. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Постоянный контроль за работой школьной столовой (пищеблока), организацией питания, качеством пищевых продуктов, составляющих рацион питания обучающихся.

3. ОСНОВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ

РАБОТУ КОМИССИИ

- Требования СанПиН, технологические карты, ГОСТ. Устав школы.
- Локальные акты образовательной организации (в том числе, Правила внутреннего трудового распорядка).
- Приказы и распоряжения руководителя образовательной организации.

4. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ

4.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

4.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3-х (количество членов бракеражной комиссии определяется таким образом, чтобы на момент снятия бракеража пищи в школе находились данные работники, в соответствии с графиком работы).

4.3. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, медицинский работник, заведующая производством (можно привлекать представителей родительской общественности, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям).

5. ПОЛНОГМОЧИЯ КОМИССИИ

5.1. Бракеражная комиссия образовательной организации:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм
- при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при раздаче готовой пищи, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- осуществляет контроль за работой столовой;
- проверяет санитарное состояние пищеблока;
- контролирует наличие маркировки на посуде;
- контролирует выход готовой продукции;
- проверяет качество поступающей продукции;
- контролирует разнообразие блюд и соблюдение цикличного

меню;
- проводит бракераж готовой продукции,
- предотвращает пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания;
- отчитывается о своей работе на заседаниях различных совещательных органов и комиссии.

6. МЕТОДИЕА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ.

6.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
6.2. Затем 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: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
6.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.
6.4. 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.

7. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПЕРВЫХ БЛЮД

7.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

7.2. 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).
7.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

7.4. При проверке пюре образных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

7.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, пересола. У заправочных и прозрачных супов в начале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

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

8. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

8.1. Настоящее ПОЛОЖЕНИЕ утверждается Педагогическим советом школы

8.2. Внесение изменений и дополнений в настоящее ПОЛОЖЕНИЕ также подлежит рассмотрению на Педагогическом совете.

8.3.Настоящее ПОЛОЖЕНИЕ вступает в силу с даты его утверждения.

8.4. Вопросы, не урегулированные данным ПОЛОЖЕНИЕМ, подлежат рассмотрению в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, Уставом Школы, другими локальными актами Школы.

8.5 Настоящее ПОЛОЖЕНИЕ утрачивает силу с момента признания его утратившим силу.