

## **СОГЛАСОВАНО**

Решением Педагогического совета  
НЧОУ «Международная школа «АЛЬНАИР»  
Протокол № 2 от «11» октября 2023

## **УТВЕРЖДЕНО**

Решением Учредителя НЧОУ  
«Международная школа «АЛЬНАИР»  
№23/9 от 11.10.2023  
Генеральный директор ООО «СИРИУС»  
\_\_\_\_\_ Желтоухова А.А.  
«11» октября 2023 года

# **Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в Негосударственном частном общеобразовательном учреждении «Международная школа «АЛЬНАИР» (новая редакция)**

## **1. Общие положения**

1.1. Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в Негосударственном частном общеобразовательном учреждении «Международная школа «АЛЬНАИР» (далее – «Положение») разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», а также Уставом НЧОУ «Международная школа «АЛЬНАИР» (далее – «Школа») и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Положение определяет цель, задачи и функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (далее – «Бракерая комиссия»), регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3. Бракерая комиссия создается ежегодно по приказу директора Школы в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Школе.

1.4. В задачи Бракерая комиссии входит:

- контроль и качество готовых блюд;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при раздаче пищи в Школе.

1.5. Состав Бракерая комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора Школы на начало учебного года. Срок полномочий комиссии - 1 год.

1.6. Бракерая комиссия состоит из не менее 3 человек. В состав Бракерая комиссии могут входить:

- представитель администрации: директор Школы или его заместитель (председатель комиссии);
- специалисты Школы;

- педагогические сотрудники.

В необходимых случаях в состав комиссии могут быть включены приглашенные специалисты.

1.7. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией Школы.

1.8. Члены комиссии работают на добровольной основе.

## **2. Функции Бракеражной комиссии, объекты, предмет и субъекты контроля**

### **2.1. К основным функциям Бракеражной комиссии в Школе относят:**

- разработка плана производственного контроля за организацией и качеством питания на учебный год;
- проверка соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся;
- проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;
- отслеживание за правильностью составления ежедневного меню;
- направление при необходимости готовых блюд на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию.

### **2.2. Бракеражная комиссия проверяет:**

- рацион питания, сверяя его с основным двадцатидневным и ежедневным меню;
- соответствие приготовления блюда технологической карте;
- осуществляет ежедневный визуальный контроль условий приема пищи в школьной столовой;
- соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи;
- ежедневную гигиену приема пищи, составляя акты по проверке организации питания.

### **2.3. Объекты, предмет и субъекты контроля комиссии:**

- оформление сопроводительной документации при приемке готовых блюд;
- дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка в школьной столовой.

2.4. Контроль осуществляется в виде выполнения ежедневных функциональных обязанностей Бракеражной комиссии, а также плановых или оперативных проверок.

2.5. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным директором Школы Планом производственного контроля за организацией и качеством питания на учебный год, который разрабатывается с учетом Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и доводится до сведения всех членов коллектива Школы перед началом учебного года.

2.6. При выявлении нарушений Бракеражная комиссия составляет акт за подписью всех членов.

2.7. Бракеражная комиссия вносит предложения по улучшению питания обучающихся в Школе.

2.8. Бракеражная комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах Школы.

## **3. Оценка организации питания в Школе**

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие Бракеражной пробы за 30 минут до начала выдачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с основным и ежедневным меню.

- 3.2. Меню должно быть утверждено директором Школы, должны стоять подписи представителя поставщика питания и ответственного за питание от Школы.
- 3.3. Бракеражную пробу каждого блюда берут при приемке готовых блюд от поставщика питания.
- 3.4. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.
- 3.5. В журнал бракеража готовой пищевой продукции вносятся результаты органолептической оценки качества готовых блюд и результаты взвешивания порционных блюд. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится ответственного за организацию питания.
- 3.6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).
- 3.7. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.
- 3.8. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.
- 3.9. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).
- 3.10. Оценка «неудовлетворительно» (брак) дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».
- 3.11. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии.
- 3.12. Бракеражная комиссия также определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.
- 3.13. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода). Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.
- 3.14. Оценка качества продукции заносится в журнал бракеража готовой пищевой продукции до начала выдачи готовых блюд. В журнале отмечают результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.
- 3.15. Основными формами работы комиссии являются:
- совещания, которые проводятся 1 раз в модуль;

- контроль, осуществляемый директором Школы, членами комиссии, согласно плану производственного контроля за организацией и качеством питания в Школе.

3.16. По результатам своей контрольной деятельности Бракеражная комиссия готовит сообщение о состоянии дел директору Школы на административное совещание, заседания педагогического совета. Результаты работы комиссии оформляются в форме протоколов или справки о состоянии дел по организации питания в Школе. Итоговый материал должен содержать констатацию фактов, выводы и, при необходимости, предложения.

3.17. Контроль проводится в виде плановых проверок в соответствии с утвержденным планом производственного контроля Школы, который обеспечивает периодичность и исключает нерациональное дублирование в организации проверок и в виде оперативных проверок с целью установления фактов и проверки сведений о нарушениях.

Примерный перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению:

- оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- обеспечение санитарии и гигиены в столовой;
- контроль за организацией сбалансированного безопасного питания;
- контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порций;
- контроль за выполнением норм питания и витаминизацией пищи;
- контроль за соблюдением питьевого режима;

Итоги проверок заслушиваются на совещании при директоре, где обсуждаются замечания и предложения по организации и качества питания в Школе.

3.18. Администрация Школы обязана содействовать деятельности Бракеражной комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

#### **4. Права, обязанности, ответственность Бракеражной комиссии**

##### **4.1. Бракеражная комиссия имеет право:**

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в Школе;
- контролировать выполнение принятых решений;
- направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в Школе.

##### **4.2. Бракеражная комиссия обязана:**

- следить за правильностью составления меню;
- проверять выход блюд;
- осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи;
- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся.

##### **4.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:**

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным Положением, и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации;
- за достоверность излагаемых фактов в учетно-отчетной документации.

#### **5. Делопроизводство**

5.1. Бракеражная комиссия ведет журнал бракеража готовой пищевой продукции.

5.2. Журнал в бумажном виде должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью Школы. Возможно ведение журналов в электронном виде.

#### **6. Заключительные положения**

- 6.1. Положение является локальным нормативным актом Школы.
- 6.2. Все изменения и дополнения, вносимые в Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.
- 6.3. Положение принимается на неопределенный срок.
- 6.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

### **Методика определения качества продуктов**

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов продукции. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид и цвет. Определяется запах блюд. Запах определяется при затаенном дыхании.

Для обозначения запаха пользуются эпитетами: ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

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 неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

### **Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании**

#### **Колбасные изделия**

Вареные колбасы, сосиски, сардельки должны иметь чистую сухую оболочку, без плесени, плотно прилегающую к фаршу. Консистенция на разрезе плотная, сочная. Окраска фарша розовая, равномерная. Запах, вкус изделия без посторонних примесей.

#### **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.

## Методика органолептической оценки пищи

### Органолептическая оценка первых блюд

Для органолептической оценки первого блюда (после тщательного перемешивания в котле) его берут в небольшом количестве на тарелку.

По внешнему виду определяют тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей, загрязненности, проверяют форму нарезки овощей, сохранение ее в процессе варки, сравнивают их набор с рецептурой по раскладке. Обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно из мяса и рыбы (недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, на поверхности не образуют жирных янтарных пленок, капли жира имеют мелкодисперсный вид).

При определении вкуса и запаха блюда отмечают наличие постороннего привкуса, запаха, горечи, излишней кислотности, пересола. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

### Органолептическая оценка вторых блюд

Органолептическая оценка вторых блюд проводится по их составным частям. Общая оценка дается только соусным блюдам (рагу, гуляш).

При внешнем осмотре блюда обращают внимание на характер нарезки мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и разреза (заветренная темная поверхность отварного мяса свидетельствует о длительном его хранении без бульона, красно-розовый цвет на разрезе котлет — о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного фарша).

Консистенция блюда дает представление о степени его готовности, а также о соблюдении рецептуры (вязкая консистенция котлет, например, указывает на избыточное добавление в них хлеба). Мясо должно быть мягким, сочным, мясо птицы — легко отделяться от костей, филе рыбы — мягким, сочным, не крошащимся.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей, консистенцию блюда, внешний вид, цвет (синеватый оттенок картофельного пюре, например, означает нехватку молока и жира).

При оценке крупяных гарниров их консистенцию сравнивают с запланированной по меню-раскладке (рассыпчатая, вязкая). Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки или запекания. Макароны изделия должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку, при этом обращают внимание на цвет, вкус и запах. Плохо приготовленный соус содержит частички пригоревшего лука, имеет серый цвет, горьковатый привкус. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета.

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 жареная — приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.