

Министерство образования и науки Республики Бурятия  
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Новобрянская специальная (коррекционная) общеобразовательная  
школа-интернат»

671325 Заиграевский район с. Новая Брянь  
ул. Школьная, 5

тел/факс 8(30136)53-3-02  
эл.адрес: [nskoshi@govrb.ru](mailto:nskoshi@govrb.ru)

ПРИНЯТО  
на общем родительском собрании  
Протокол №1  
от 01.09.2023г.



**Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания,  
бракеражу готовой продукции в школе**

**I. Общие положения**

- 1.1. Данное Положение о бракеражной комиссии в школе разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации с изменениями от 04.08.2023г., санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020г. №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20», «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 01.01.2022г.), а также Уставом школы и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.
- 1.2. Настоящее положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в школе определяет цель, задачи и функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (далее комиссия), регламентирует её деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность её членов.
- 1.3. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции – комиссия общественного контроля организации, осуществляющей образовательную деятельность, созданная 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.
- 1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20, СП 2.2.3670-20, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.
- 1.5. В задачи комиссии входит:
- контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
  - контроль и качество приготовления блюд;
  - контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.
- 1.6. Состав комиссии, сроки её полномочий утверждаются приказом директора школы.
- 1.7. Комиссия состоит из не менее 3 человек. В состав комиссии могут входить:
- представители администрации: директор школы или его заместитель (председатель комиссии);
  - медицинский работник (диетсестра);

- кладовщик;
- педагогические работники;
- повара;
- член профсоюзного комитета школы;
- представитель родительской общественности школы.

В необходимых случаях в состав комиссии могут быть включены другие работники организации, приглашенные специалисты.

1.8. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом школы.

1.9. Члены комиссии работают на добровольной основе.

## **II. Функции комиссии, объекты, предмет и субъекты контроля**

2.1. К основным функциям комиссии в школе относятся:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов (приложение 1);
- проверка соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- проверка соответствия объемов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству детей;
- проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;
- контроль организации работы на пищеблоке;
- отслеживание за правильностью составления ежедневного меню;
- наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- отбор суточной пробы, проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение её цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д. (приложение 2);
- направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-технологическую лабораторию.

2.2. Комиссия проверяет:

- сопроводительную документацию на поставку продуктов питания, сырья (с каждой поступающей партией), товарно-транспортные накладные, заполняя журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- условия транспортировки каждой поступающей партии, составляя акты при выявлении нарушений;
- рацион питания, сверяя его с основным двухнедельным и ежедневным меню;
- наличие технологической и нормативно-технической документации на пищеблоке;
- ежедневно сверяет закладку продуктов питания сменю;
- соответствие приготовления блюда технологической карте;
- помещения для хранения продуктов, холодильное оборудование (морозильные камеры), соблюдение сроков и условий реализации, ежедневно заполняя соответствующие журналы;
- осуществляет ежедневный визуальный контроль условий труда в производственной среде пищеблока и школьной столовой;

- визуально контролирует состояние помещений пищеблока, школьной столовой, инвентарь и оборудование пищеблока;
- осматривает сотрудников пищеблока, раздатчиков пищи, заполняя гигиенический журнал, проверяет санитарные книжки;
- соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке – 1 раз в неделю, заполняя инструкции, журнал генеральной уборки, ведомость учёта обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- соответствие ежедневного режима питания с графиком приёма пищи;
- ежедневную гигиену приёма пищи, составляя акты по проверке организации питания.

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

- оформление сопроводительной документации, маркировка продуктов питания;
- показатели качества и безопасности продуктов;
- полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке, школьной столовой;
- поточность приготовления продуктов питания;
- качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке, в школьной столовой;
- условия и сроки хранения продуктов;
- условия хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке;
- соблюдение требований и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» при приготовлении и выдачи готовой продукции;
- исправность холодильного, технологического оборудования;
- личная гигиена, прохождение гигиенической подготовки и аттестации, медицинский осмотр, вакцинации сотрудниками общеобразовательной организации;
- дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке, в школьной столовой.

2.4. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

2.5. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

2.6. Отбор суточной пробы осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркированные ёмкости – отдельно каждое блюдо и кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки отбираются в количестве не менее 100г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, колбаса, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объёме одной порции). Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведённом холодильнике при температуре от +2 °С до +6°С.

2.7. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности. Блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к выдаче готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятие на ответственное хранение.

2.8. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.

2.9. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в общеобразовательной организации.

## **III. Оценка организации питания в школе**

- 3.1. Комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно ознакомившись с основным и ежедневным меню.
- 3.2. В меню должны быть проставлены дата, количество детей, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено директором, должны стоять подписи медицинского работника, кладовщика, повара.
- 3.3. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 3.4. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус, а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчётливее. 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 у медицинской сестры.
- 3.6. Органолептическая оценка даётся на каждое блюдо отдельно.
- 3.7. Оценка «отлично» даётся таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренных требованиям.
- 3.8. Оценка «хорошо» даётся блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид соответствует требованиям.
- 3.9. Оценка «удовлетворительно» даётся блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи допущены незначительные нарушения, приведшие к нарушению вкусовых качеств.
- 3.10. Оценка «неудовлетворительно» даётся блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересолёные, 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 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. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная комиссией ил другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при директоре. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.
- 3.13. Комиссия также определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объём первых блюд устанавливают путём деления ёмкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котёл, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объёмы 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.
- 3.14. Проверку порционных вторых блюд производят путём взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций, которая не должна быть меньше должной (допускается отклонения +3% от нормы выхода). Для проведения бракеража необходимо иметь на

пищевые весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне, линейку.

3.15. Оценка качества продукции заносится в журнал бракеража готовой пищевой продукции до начала выдачи готовой пищи. В журнале отмечают результат пробы каждого блюда. А не рациона в целом.

3.16. Основными формами работы комиссии являются:

- совещания;
- контроль, осуществляемый директором школы, членами комиссии, согласно плану производственного контроля за организацией и качеством питания.

3.17. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел директору школы на административное совещание, заседания педагогического совета, родительского комитета. Результаты работы комиссии оформляются в форме протоколов или доклада о состоянии дел по организации питания в общеобразовательной организации.

3.18. Контроль проводится в виде плановых проверок в соответствии с утверждённым 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.

3.19. Примерный перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению:

- оценка органолептических свойств приготовления пищи;
- предотвращение пищевых отравлений;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;
- контроль за хранением и реализации пищевых продуктов;
- контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и наличием сопроводительных документов;
- ведение журналов бракеража готовой пищевой продукции и бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порции;
- контроль за выполнением норм питания и витаминизацией пищи;
- контроль за закладкой основных продуктов питания;
- контроль за отбором суточной пробы.

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

3.20. Администрация школы обязана содействовать в деятельности комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

#### **IV. Права и обязанности, ответственность комиссии**

4.1. Комиссия имеет право:

- выносить и обсуждать конкретные предложения по организации питания в школе;
- контролировать выполнение принятых решений;
- направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарно-технологическую лабораторию;
- составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание не востребованных порций, недоброкачественных продуктов;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в общеобразовательной организации;
- ходатайствовать перед администрацией школы о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в общеобразовательной организации.

4.2. Комиссия обязана:

- контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- контролировать организацию работы на пищеблоке;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- следить за правильностью составления меню;
- присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
- осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проводить органолептическую оценку готовой продукции;
- проверять соответствие объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству обучающихся.

#### 4.3. Комиссия несёт ответственность:

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

### **V. Делопроизводство**

#### 5.1. Комиссия ведёт акты на списание невостребованных порций и следующие журналы:

- гигиенический журнал;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал учета посещаемости детей;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал учета калорийности;
- журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- ведомость контроля за рационом питания детей.

5.2. Журналы в бумажном виде должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью общеобразовательной организации. Возможно ведение журналов в электронном виде.

### **VI. Заключительные положения.**

6.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ГБОУ «Новобрянская специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат», принимается Педагогическим советом и вступает в силу с момента утверждения директором школы.

6.2. Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в школе принимается на неопределённый срок.

6.3. 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 вида осмотра образцов продуктов. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид продуктов, их цвет. Определяется запах продуктов. Запах определяется при затаённом 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. 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.

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

##### **Мясо**

Свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет. Костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстаёт от краёв 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, на которой при прикосновении пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-сероватого цвета. Жир имеет белый или серо-желтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком. Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза, 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 охлаждённого мяса определяют с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на коже. Свежесть мяса можно установить и пробной варкой – небольшой кусочек мяса варят под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке пара. Бульон при этом должен быть прозрачным, блестки жира – светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

##### **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.

##### **Рыба**

У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры ярко-красного 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 отстаёт 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 отстаёт 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. Для определения доброкачественности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом. Применяется также пробная варка.

### **Молоко и молочные продукты.**

Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым 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 подачей сливочное масло зачищается от жёлтого края, представляющего собой продукты окисления жира.

### **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 (20гр. на 1 литр воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут.

### **Методика органолептической оценки пищи**

#### **Органолептическая оценка первых блюд.**

Для органолептической оценки первого блюда его берут в небольшом количестве на тарелку. По внешнему виду определяют тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей, загрязнённости, проверяют форму нарезки овощей, сохранение её в процессе варки, сравнивают их набор с рецептурой по раскладке. Обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно из мяса и рыбы. 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 даётся только соусным блюдам (рагу, гуляш) порционирования, цвет поверхности и разреза. Консистенция блюда даёт представление о степени его готовности, а также о соблюдении рецептуры. 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. При оценке крупяных гарниров их консистенцию сравнивают с запланированной по меню раскладке. 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. 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 её жарили. 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.