

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования № 1 – гуманитарно-математический лицей
имени Героя России Горшкова Д.Е.»**

ПРИНЯТО

на заседании Управляющего совета МБОУ
«Гуманитарно-математический лицей»

Протокол от 13.05.2024 № 7

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «Гуманитарно-
математический лицей»

В.В. Сошнева

Приказ от 13.05.2024 № 369-о

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
МБОУ «ГУМАНИТАРНО-
МАТЕМАТИЧЕСКИЙ ЛИЦЕЙ»**

г. Тула, 2024 год

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии МБОУ «Гуманитарно-математический лицей» (далее - Положение) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях и правах ребенка в Российской Федерации»,
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве безопасности продуктов питания» (с изменениями и дополнениями),
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
- Федеральным законом от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции»,
- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»;
- постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3./2.4.3590-20),
- постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 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» (далее - СП 2.4.3648-20),
- постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (далее - СанПиН 1.2.3685-21),
- ГОСТ Р 51740-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования», утвержденным постановлением Госстандарта России от 29.12.2003 № 401-ст.,
- ГОСТ 31984-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования»,
- ГОСТ 31986-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»,
- ГОСТ 31987-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»,
- методическими рекомендациями Государственного санитарно-эпидемиологического нормирования Российской Федерации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (далее – МР 2.4.0179-20),
- методическими рекомендациями МР 2.4.0162-19. 2.4. «Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях) (утверждены Главным

государственным санитарным врачом Российской Федерации 30.12.2019));

- Законом Тульской области от 07.10.2009 № 1336-ЗТО «О защите прав ребенка»,

- Законом Тульской области от 30.09.2013 № 1989-ЗТО «Об образовании»,

- рекомендациями Управления Роспотребнадзора по Тульской области по вопросу оптимального набора продуктов для организации питания с целью формирования меню для обучающихся начальной школы;

- Уставом муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Центр образования № 1 – гуманитарно-математический лицей имени Героя России Горшкова Д.Е.» (далее – Гуманитарно-математический лицей, МБОУ «Гуманитарно-математический лицей»).

1.2. Настоящее Положение регулирует организацию бракеражной комиссии в учебных корпусах МБОУ «Гуманитарно-математический лицей» и её работу в целях осуществления контроля организации питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче готовой пищи.

1.3. Бракеражная комиссия создается в МБОУ «Гуманитарно-математический лицей».

2. Основные задачи бракеражной комиссии

2.1. Осуществление систематического контроля за:

- объёмом порций, качественным и количественным составом готовых блюд;

- организацией приёма пищи учащимися, воспитанниками, соблюдением СанПиН и правил личной гигиены.

2.2. Органолептическая оценка качества готовых блюд, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов.

2.3. Условия хранения и конечный срок реализации скоропортящейся пищевой продукции.

2.4. Поступление скоропортящейся пищевой продукции (дата выработки, поставщик, фасовка, количество поступившего продукта).

2.5. Контроль соблюдения технологии приготовления пищи.

2.6. Предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний.

2.7. Организация полноценного питания обучающихся.

3. Состав бракеражной комиссии

3.1. Состав бракеражной комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом директора МБОУ «Гуманитарно-математический лицей».

3.2. В состав бракеражной комиссии в каждом учебном корпусе должно входить не менее трёх человек: заведующий производством (или повар, или шеф-повар), заместитель директора, медицинский работник (по согласованию).

4. Полномочия бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм доставки, разгрузки продуктов питания и проверку сроков их реализации;

- проверяет на пригодность помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а так же соблюдение правил и условий их хранения;
- осуществляет контроль качества приготовления пищи;
- проверяет наличие суточной пробы.

4.2. В случае выявления каких-либо нарушений члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению недостатков.

5. Содержание и формы работы бракеражной комиссии

5.1. Бракеражная комиссия организует свою деятельность согласно плану работы (приложение).

5.2. Бракеражная комиссия контролирует приём продуктов. Проверяет сроки годности, сохранность упаковки, наличие сопроводительной документации: сертификатов соответствия, деклараций о соответствии и т.д. В случае выявления недостатков составляются претензионные акты.

5.3. Бракеражная комиссия приходит на снятие бракеражной пробы за 20 минут до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

5.4. Предварительно бракеражная комиссия должна ознакомиться с меню: в нём должны быть представлены: дата, № рецептуры, код блюда, полное наименование блюд, выход блюд, пищевая и энергетическая ценность. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав пищу.

5.5. При органолептической оценке большого ассортимента образцов продукции необходимо учитывать, что в первую очередь пробуют блюда (изделия), обладающие слабовыраженными органолептическими характеристиками (например, крупяные супы), далее продукцию оценивают с более интенсивными свойствами, а сладкие блюда оценивают последними.

5.6. Результаты бракеража готовой кулинарной продукции заносят в журнал бракеража готовой продукции, который пронумеровывается, прошнуровывается, скрепляется печатью и хранится на пищеблоке у заведующего производством.

5.7. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, текстура (консистенция), запах, вкус, готовность).

5.7.1. Оценка 5 баллов «отлично» соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) без недостатков.

Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду, консистенции и утверждённой рецептуре.

5.7.2. Оценка 4 балла «хорошо» соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с незначительными или легкоустраняемыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно солёный вкус блюда (изделия) и т.д.

5.7.3. Оценка 3 балла «удовлетворительно» соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными недостатками, но пригодными для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жёсткая текстура (консистенция) мяса и т.д. Если вкусу и запаху блюда (изделия)

присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

5.7.4. Оценка 2 балла «неудовлетворительно» соответствует блюдам со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделие.

5.8. Для определения правильности веса штучных готовых изделий и одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

5.9. Оценки качества блюд заносятся в бракеражный журнал готовой кулинарной продукции, оформляются подписями всех членов комиссии до начала её реализации.

5.10. Расчет оценки качества продукции. Общая оценка качества анализируемого блюда рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.

6. Заключительные положения

6.1. Администрация МБОУ «Гуманитарно-математический лицей» обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

6.2. При изменении состава бракеражной комиссии и (или) её председателя соответствующие документы передаются новому составу комиссии по акту приёма-передачи документов.

Приложение
к Положению о бракеражной комиссии
МБОУ «Гуманитарно-математический лицей»

План работы бракеражной комиссии

№ п/п	Мероприятия	Периодичность	Ответственный
1	Контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм доставки, разгрузки, продуктов питания и проверка сроков реализации	Ежедневно	Заведующий производством (повар, шеф-повар)
2	Организация приёма пищи детьми, соблюдение СанПиН и правил личной гигиены	Ежедневно	Заместитель директора, ответственный за организацию питания (УК № 1, № 2)
3	Контроль соблюдения технологии и качества приготовления пищи	Ежедневно	Заведующий производством (повар, шеф-повар)
4	Контроль обеспечения требований санитарии и гигиены в пищеблоке и соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.	Ежедневно	Заведующий производством, заместитель директора, медицинский работник, (по согласованию)
5	Проверка на пригодность помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения	Ежедневно	Заведующий производством (повар, шеф-повар), заместитель директора
6	Проверка наличия суточной пробы	Ежедневно	Ответственный за питание (УК № 1, № 2), медицинский работник, (по согласованию)
7	Органолептическая оценка качества готовой пищи	Ежедневно (в каждой вновь приготовленной партии)	Заведующий производством (повар, шеф-повар), медицинский работник (по согласованию), заместитель директора