Шведова Диана Анатольевна

Подписано цифровой подписью: Шведова Диана Анатольевна
Дата: 2024.08.30 00:03:23 +03'00'

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная

ШКОЛА№ 12
с углубленным изучением английского языка Василеостровского района Санкт-Петербурга
199397, Санкт-Петербург, вн.тер.г. муниципа ул. Кораблестроителей, д.21, корп.3, литер А, тел/факс (812) 417-38-25,
e-mail: info.school-12@ obr.gov.spb.ru , http://school-12.com, ИНН: 7801136239 КПП 780101001

ПРИНЯТО
решением педагогического совета
ГБОУ СОШ №12
с углубленным изучением
английского языка
Василеостровского района
Санкт-Петербурга

Протокол № 1
от «29» августа 2024 г.

Председатель
(Д. А. Шведова)

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
ГБОУ СОШ №12
с углубленным изучением
английского языка
Василеостровского района
Санкт-Петербурга

(Д. А. Шведова)

Приказ № 293
от «29» августа 2024 г.

Мнение Совета родителей
ГБОУ СОШ №12
с углубленным изучением
английского языка
Василеостровского района
Санкт-Петербурга
УЧТЕНО

Протокол № 1
от «29» августа 2024 г.

Мнение Совета обучающихся
ГБОУ СОШ №12
с углубленным изучением
английского языка
Василеостровского района
Санкт-Петербурга
УЧТЕНО

Протокол № 1
от «29» августа 2024 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
(новая редакция)

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регламентирует организацию и порядок деятельности Бракеражной комиссии в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе № 12 с углубленным изучением английского языка Василеостровского района Санкт-Петербурга (далее по тексту – Образовательное учреждение).

1.2. Бракеражная комиссия создается в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Образовательном учреждении.

1.3. Администрация Образовательного учреждения содействует деятельности Бракеражной комиссии и принимает меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

1.4. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации. Нормативной основой организации работы Бракеражной комиссии в Образовательном учреждении являются:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Постановление 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»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.11.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Приказ Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Письмо Минобрнауки России № 06-731 «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников»;
- «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020);
- «МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020);
- «МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 02.03.2021) (вместе с «Рекомендациями по правилам обработки установок для дозированного розлива питьевой воды», «Рекомендациями по отбору суточных проб», «Рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений»),
- Письмо Минкомсвязи России от 10.04.2020 № ЛБ-С-088-8929 «О направлении методических рекомендаций для общеобразовательных организаций по обеспечению комплексной безопасности»,
- Закон Санкт-Петербурга от 17.07.2013 № 461-83 «Об образовании в Санкт-Петербурге» (с изменениями и дополнениями);

- Закон Санкт-Петербурга от 22.11.2011 № 728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга» (с изменениями и дополнениями);
- Закон Санкт-Петербурга от 08.10.2008 № 569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге» (с изменениями и дополнениями);
- Постановление Правительства Санкт-Петербурга № 873 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге» (с изменениями и дополнениями);
- Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 № 873 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге» (с изменениями и дополнениями);
- Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 05.03.2015 № 247 «О мерах по реализации главы 18 «Дополнительные меры социальной поддержки по обеспечению питанием в государственных образовательных учреждениях» Закона Санкт-Петербурга «Социальный кодекс Санкт-Петербурга» (с изменениями и дополнениями);
- иные нормативно-правовые акты органов управления образованием различного уровня;
- Устав Образовательного учреждения;
- локальные акты Образовательного учреждения по вопросам организации питания;
- приказы и распоряжения директора Образовательного учреждения.

2. Компетенция и направления работы Бракеражной комиссии

2.1. Основными задачами деятельности Бракеражной комиссии являются:
- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.

2.2. Бракеражная комиссия в процессе своей деятельности:
- способствует обеспечению качественным питанием обучающихся Образовательного учреждения;
- осуществляет контроль работы столовой:
- проверяет санитарное состояние пищеблока;
- контролирует наличие маркировки на посуде и полотенцах;
- проверяет выход продукции;
- осуществляет контроль доброкачественности готовой продукции, который проводится органолептическим методом;
- контролирует наличие суточной пробы;
- проверяет соответствие процесса приготовления пищи по технологическим картам;
- проверяет качество поступающей продукции;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся;
- контролирует разнообразие и соблюдение меню;
- проверяет соблюдение правил хранения продуктов питания.

2.3. Оценка качества продукции, выставленная Бракеражной комиссией, заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи Бракеражная комиссия снимает изделия с раздачи, направляет их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

2.4. Права Бракеражной комиссии:
- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- вносить на рассмотрение администрации Образовательного учреждения предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

3. Порядок организации деятельности Бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия, состав, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора Образовательного учреждения.

3.2. Бракеражная комиссия состоит не менее, чем из 3 членов. В состав комиссии по приказу директора Образовательного учреждения могут входить:

- заместитель директора по УВР;
- ответственный за организацию питания;
- медицинский работник;
- зав.производством;
- повар.

Для того, чтобы решение Бракеражной комиссии считалось действительным, необходимо не менее 3-х подписей членов комиссии.

3.3. Члены Бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

3.4. Члены Бракеражной комиссии, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены методикой проведения данного анализа.

4. Документация Бракеражной комиссии

4.1. Результаты текущих проверок Бракеражной комиссии отражаются журналах: бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, бракеража готовой кулинарной продукции и др.

4.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

4.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у заведующего столовой.

4.4. Информация о выявленных членами Бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок.

5. Заключительные положения

5.1. Настоящее Положение принимается решением Педагогического совета Образовательного учреждения с учетом мнения совета обучающихся, с учетом мнения совета родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся (при наличии указанных советов) и утверждается приказом директора Образовательного учреждения.

5.2. В случае организационных и нормативно-правовых изменений настоящее Положение принимается в виде новой редакции решением Педагогического совета Образовательного учреждения с учетом мнения совета обучающихся, с учетом мнения совета родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся (при наличии указанных советов) и утверждается приказом директора Образовательного учреждения.

5.3. При необходимости внесения отдельных изменений и дополнений в настоящее Положение, изменения и дополнения в Положение утверждаются приказом директора Образовательного учреждения, и являются неотъемлемой частью настоящего Положения.

Приложение № 1

Методика органолептической оценки пищи

1. Основные положения

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

3. Органолептическая оценка вторых блюд

3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
3.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
3.3. 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.
3.4. Макаронные 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 жарки.
3.5. 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 в лабораторию.
3.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, 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.
3.7. 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 жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

4. Критерии оценка качества блюд

4.1. «Отлично» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией.
4.2. «Хорошо» – незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.
4.3. «Удовлетворительно» – изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.
4.4. «Неудовлетворительно» – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

Приложение № 2

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОТБОРУ СУТОЧНЫХ ПРОБ

- Проба отбирается от каждой партии приготовленных на пищеблоке блюд, а также однократно по всем выдаваемым с рационом питания готовым пищевым продуктам.
- Суточная проба отбирается из котла перед раздачей или с линии раздачи (или транспортировкой).
- Отбору подлежат все готовые блюда, а также пищевые продукты, выдаваемые детям без термической обработки в соответствии с меню.
- Продукция промышленного производства может отбираться как в организации питания, непосредственно перед раздачей, так и на складе (ПЛК) от поступившей партии и хранится до конца ее реализации в выделенном холодильнике с маркировкой «фасованная проба» на складе.
- Блюда отбираются в полном объеме, но не менее 100 гр. Фасованная продукция, выдаваемая поштучно, оставляется в количестве - 1 шт.
- Гарниры отбираются отдельно от основного (мясного, рыбного или из мяса птицы блюда).
- Пробы отбираются стерильными (или прокипяченными) ложками и помещаются в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную (пластиковую) посуду с плотно закрывающимися крышками.
- Пробы от каждого приема и приготовления пищи размещаются на подносе.
- Поднос с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.
- Отобранные пробы сохраняют в течение 48 часов с момента их употребления в специальном холодильнике «Для суточных проб» или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре плюс 2 - плюс 6 °С.
- При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции повторно исследуется удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук работников организации, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений.
- При получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований разрабатываются и проводятся необходимые санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия.

Лист ознакомления с Положением о Бракеражной комиссии Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 12 с углубленным изучением английского языка Василеостровского района Санкт-Петербурга

С Положением ознакомлен	подпись	педагог-психолог, отв. по пит. Мижиевич И.Б.	29.08.20
		должность, ФИО	дата
С Положением ознакомлен	подпись	Сафронова М.М. врач	29.08.202
		должность, ФИО	дата
С Положением ознакомлен	подпись	Иванцова Л.Ю., учитель	29.08.24г.
		должность, ФИО	дата
С Положением ознакомлен	подпись	Липина Липина И.Н. зав. пр-ла	29-08.24
		должность, ФИО	дата
С Положением ознакомлен	подпись	учитель Хесаева Тюда Ивановна	31.01.25
		должность, ФИО	дата
С Положением ознакомлен	подпись		
		должность, ФИО	дата
С Положением ознакомлен	подпись		
		должность, ФИО	дата
С Положением ознакомлен	подпись		
		должность, ФИО	дата
С Положением ознакомлен	подпись		
		должность, ФИО	дата
С Положением ознакомлен	подпись		
		должность, ФИО	дата
С Положением ознакомлен	подпись		
		должность, ФИО	дата
С Положением ознакомлен	подпись		
		должность, ФИО	дата