

### Приложение № 3

## Государственное казенное общеобразовательное учреждение Свердловской области «Екатеринбургская школа № 7, реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы»

Рассмотрено  
Советом учреждения  
Протокол № \_\_\_\_ от  
«\_\_» сентября 2017 г.

Утверждаю  
Директор учреждения  
\_\_\_\_\_  
С.Н. Клочкова  
Приказ № 129 от «22» сентября 2017 г.

### ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии и методике оценивания ГКОУ СО «Екатеринбургская школа № 7»

#### 1. Общие положения

- 1.1. Данное Положение разработано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08,
- 1.2. Бракеражная комиссия создана в целях контроля качества приготовляемой пищи, соблюдения технологии приготовления пищи, температуры горячих блюд при раздаче и выполнения санитарно-гигиенических требований.
- 1.3. Школьная бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами школы.
- 1.4 Состав школьной комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год.
- 1.5. Результаты проверок бракеражной комиссии представляются и рассматриваются на заседаниях комиссии по контролю организации и качества питания.

#### 2. Основные задачи.

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.3. Контроль соблюдения технологии приготовления пищи.
- 2.4. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке школы.
- 2.5. Расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.
- 2.6. Обеспечение пищеблока школы качественными продуктами питания, имеющими сертификат качества.

#### 3. Основные направления деятельности комиссии:

- оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся;
- осуществляет контроль:
  - 1) за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
  - 2) за соответствием рационов питания утвержденному меню;
  - 3) за качеством готовой продукции;
  - 4) за санитарным состоянием пищеблока;
  - 5) за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
  - 6) за организацией приема пищи обучающимися;
  - 7) за соблюдением графика работы столовой.
- проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами;
- вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

- оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.
- привлекает родительскую общественность школы к организации и контролю за питанием обучающихся;
- активно взаимодействует с Комиссией по контролю организации и качества питания.

#### **4. Содержание и формы работы.**

- 4.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 4.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 4.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца.
- 4.4. В журнале отмечается результат проб блюд (качественно/некачественно).
- 4.5. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены методикой проведения данного анализа.

#### ***Методика органолептической оценки пищи.***

- Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- Определяется запах пищи. 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.
- Вкус пищи, 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 обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт может стать причиной пищевого отравления.
- Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
- 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).