

администрация городского округа «Город Калининград» комитет по образованию
муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
города Калининграда
лицей № 18

ПРИКАЗ

«30» августа 2024г.

№ 251д

г. Калининград

О создании и работе бракеражной комиссии в лицее на 2024-2025 учебный год

В целях обеспечения качественным, полноценным горячим питанием учащихся в лицее и осуществления контроля за приготовлением готовой пищи,

п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить состав бракеражной комиссии:

А.А. Баканова – директор, председатель комиссии;

Н.А. Горелик – заместитель директора по ВР, заместитель председателя комиссии;

Л.Л. Длугалинская – заместитель директора по УВР, член комиссии;

М.А. Куликовская – старший методист, член комиссии;

А.В. Максимов – заместитель директора по АХР, член комиссии;

Н.В. Марковцева – заместитель директора по УВР, член комиссии;

Е.Е. Понкратова – заместитель директора по УВР, член комиссии;

О.О. Власова – системный администратор, член комиссии;

О.А. Логунова – председатель профсоюзного комитета, член комиссии;

Л.А. Жалило – фельдшер, член комиссии;

Н.Е. Род – ответственная за предоставление данных по горячему питанию и учёта льготных категорий, социальный педагог;

И.Г. Пальчик – социальный педагог, член комиссии;

В.Ю. Семенов - педагог-организатор ОБЗР, член комиссии;

А.Г. Балтрушайтис - учитель информатики, член комиссии.

2. Утвердить график работы бракеражной комиссии в МАОУ лицее № 18 на 2024-2025 учебный год (приложение №1).

3. Утвердить и ввезти в действие с 02 сентября 2024 года. Положение о работе бракеражной комиссии в МАОУ лицее № 18 (новая редакция) (приложение №2).

4. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

А.А. Баканова

**График работы бракеражной комиссии в МАОУ лицее № 18
на 2024-2025 учебный год**

День недели	Завтра (08:10)	Обед (14:10)
Понедельник	Баканова А.А. Длугалинская Л.Л. Максимов А.В.	Баканова А.А. Горелик Н.А. Понкротова Е.Е.
Вторник	Баканова А.А. Горелик Н.А. Семенов В.Ю.	Баканова А.А. Пальчик И.Г. Логунова О.А.
Среда	Баканова А.А. Марковцева Н.В. Максимов А.В.	Баканова А.А. Горелик Н.А. Понкротова Е.Е.
Четверг	Баканова А.А. Куликовская М.А. Семенов В.Ю.	Баканова А.А. Балтрушайтис А.Г. Пальчик И.Г.
Пятница	Баканова А.А. Горелик Н.А. Жалило Л.А.	Баканова А.А. Род Н.Е. Власова О.О.

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии в МАОУ лицее № 18
(новая редакция)

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее - Положение) разработано для усиления контроля за организацией питания учащихся в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении города Калининграда лицее № 18 (далее – Лицей), качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно - гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

Настоящее Положение определяет цели, задачи и функции бракеражной комиссии по контролю за организацией и качеством питания, регламентирует ее деятельность и устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.2. Срок действия данного Положения не ограничен.

1.3. Основные направления деятельности

Постоянный контроль за работой лицейской столовой (пищеблока), организацией питания, качеством пищевых продуктов, составляющих рацион питания учащихся.

1.4. Основные документы, регламентирующие работу бракеражной комиссии

- Федерального закона «Об образовании в РФ» от 29.2012 г. №273-ФЗ;
- СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.4.648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- технологические карты, сборники рецептур;
- Устав Лицея.
- Локальные акты Лицея (в том числе, Правила внутреннего трудового распорядка).
- Приказы и распоряжения директора Лицея.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора в начале учебного года. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

2.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3-х (количество членов бракеражной комиссии определяется таким образом, чтобы на момент снятия бракеража пищи в организации находились данные работники, в соответствии с графиком работы).

2.3. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, медицинский работник, заведующая производством, член профсоюзного комитета и иные сотрудники лицея.

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

2.5. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом Лицея.

2.6. Члены комиссии работают на добровольной основе.

3. Функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, объекты, предмет и субъекты контроля комиссии

3.1. К основным функциям бракеражной комиссии относят:

- 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);
- проверка соответствия пищи физиологическим потребностям учащихся в основных пищевых веществах;
- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему 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 соответствия ежедневного меню утвержденному циклическому меню;
- наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.
- направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию.

3.2. Объекты, предмет и субъекты контроля комиссии:

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

3.3. Контроль осуществляется в виде выполнения ежедневных функциональных обязанностей бракеражной комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, а также плановых или оперативных проверок.

3.4. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным директором 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 Лицея перед началом учебного года.

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

3.6. 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.

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

3.8. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в Лицее.

3.9. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, заседаниях родительского комитета.

4. Оценка организации питания в Лицее

4.1. Члены комиссии ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с утвержденным циклическим и ежедневным меню.

4.2. В меню должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено директором, должны стоять подписи заведующего производством.

4.3. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

4.4. 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.

4.5. В журнал бракеража готовой пищевой продукции вносятся результаты органолептической оценки качества готовых блюд. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у заведующего производством.

4.6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность):

— 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.

— 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.

— 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).

— 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 комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

4.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии.

4.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно» доводится до сведения руководства организации, отпускающей услуги по организации питания учащихся Лицея.

4.9. Проверку порционных блюд производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, температуры блюда. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы и пищевой термометр.

4.10. 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.

4.11. Основными формами работы комиссии являются:

— совещания, которые проводятся 1 раз в четверть;

— контроль, осуществляемый директором Лицея, членами комиссии, согласно плану производственного контроля за организацией и качеством питания в Лицее.

4.12. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел директору на административное совещание, заседания педагогического

совета, родительского комитета. Результаты работы комиссии оформляются в форме протоколов или доклада о состоянии дел по организации питания. Итоговый материал должен содержать констатацию фактов, выводы и, при необходимости, предложения.

4.13. Примерный перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению:

- контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке;
- оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
- предотвращение пищевых отравлений;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;
- контроль за хранением и реализацией пищевых продуктов;
- контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и наличием сопроводительных документов;
- контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порций;
- контроль за выполнением норм питания и витаминизацией пищи;
- контроль за соблюдением питьевого режима;
- контроль наличия суточной пробы.

4.14. Итоги проверок заслушиваются на совещании при директоре, где обсуждаются замечания и предложения по организации и качества питания, администрация Лицея обязана содействовать в деятельности комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

5. Права, обязанности, ответственность комиссии

5.1. Комиссия имеет право:

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

5.2. Комиссия обязана:

- контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке;
- 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;
- осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи;
- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся.

5.3. Комиссия несет ответственность:

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

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом,

- 6.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.
- 6.3. Данное 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.

Приложение

Методика определения качества продуктов

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов продуктов. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид продуктов, их цвет. Определяется запах продуктов. 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. 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 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 отстает от краев 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 от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-сероватого цвета. Жир имеет белый или светло-желтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком.

Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую!), 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 охлажденного мяса определяют с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже.

Свежесть мяса можно установить и пробной варкой — небольшой кусочек мяса варят в кастрюле 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.

Рыба

У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры ярко-красного или розового 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 отстает 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 отстает 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. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Для определения доброкачественности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха). Применяется также пробная варка (кусочек рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

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.

Яйца

В детских организациях 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 (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся всплывают.