

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 20 ИМЕНИ ГЕРОЯ  
СОВЕТСКОГО СОЮЗА П.Ф. КРУПСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ АБИНСКИЙ РАЙОН  
(МБОУ СОШ №20)**

СОГЛАСОВАНО  
Педагогическим советом  
МБОУ СОШ № 20  
протокол от «11» января \_\_\_\_\_ 2021\_\_ г. № 1\_\_



УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ СОШ № 20  
Э.Е.Летина  
«11» января 2021\_\_ г.

**ПОЛОЖЕНИЕ  
о бракеражной комиссии МБОУ СОШ № 20**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение о бракеражной МБОУ СОШ № 20 (далее соответственно – «Положение», «комиссия» и «учреждение») разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.), уставом муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа № 20 имени героя Советского Союза П.Ф. Крупского муниципального образования Абинский район (далее – школа).

1.2. Настоящее положение определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности комиссии.

**2. Порядок формирования комиссии**

2.1. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из числа работников учреждения, Персональный состав комиссии утверждает директор МБОУ СОШ № 20 приказом. В состав комиссии входят четыре члена:

2.1.1. Председатель – педагог дополнительного образования – Навматуля Д.Н. представитель администрации.

2.1.2. Члены комиссии:

Заведующий производством – Королева Е.Н. работник пищеблока;

Фельдшер ФАП х. Екатеринбургского – Тарасенко Т.И. медицинский работник;

Председатель профсоюзной организации МБОУ СОШ № 20 – Фоменко Р.А. работник учреждения.

2.2. Отсутствие отдельных членов комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее трех ее членов.

2.3. При необходимости в состав комиссии приказом директора могут включаться работники учреждения, чьи должности не указаны в пункте 2.1 настоящего Положения, а также специалисты и эксперты, не являющиеся работниками учреждения.

2.4. Председатель комиссии является ее полноправным членом. В случае равенства голосов при голосовании в комиссии голос председателя является решающим.

### **3. Основные цели и задачи комиссии**

3.1. Комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества пищевой продукции, приготовленной на пищеблоке МБОУ СОШ №20.

3.2. Задачи создания и деятельности комиссии:

– контроль массы всех пищевых продуктов (штучных изделий, полуфабрикатов, порционных блюд, продукции к блюдам);

– органолептическая оценка всей готовой пищевой продукции (состав, вкус, температура, запах, внешний вид, готовность).

3.3. Возложение на комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

3.4. Решения, принятые комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками МБОУ СОШ № 20 и пищеблока либо, если в таких решениях прямо указаны работники учреждения, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

### **4. Права, обязанности членов комиссии**

4.1. Члены комиссии вправе:

– выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания;

– ходатайствовать о поощрении или наказании работников пищеблока;

– находиться в помещениях пищеблока для проведения бракеража готовой пищевой продукции.

4.2 Члены комиссии обязаны:

– ежедневно являться на бракераж готовой пищевой продукции за 20 минут до начала раздачи;

– добросовестно выполнять возложенные функции: отбирать пробы готовой пищевой продукции; проводить контрольное взвешивание и органолептическую оценку;

– выносить одно из трех обоснованных решений: допустить к раздаче, направить на доработку, отправить в брак;

– ознакомиться с меню, таблицами выхода и состава продукции, изучить технологические и калькуляционные карты приготовления пищи, качество которой оценивается;

– своевременно сообщить руководству МБОУ СОШ № 20 о проблемах здоровья, которые препятствуют осуществлению возложенных на них функций;

– осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде: халате, шапочке, перчатках и обуви;

– перед тем как приступить к своим обязанностям, вымыть руки и надеть стерильную одежду;

– присутствовать на заседании при директоре МБОУ СОШ № 20 по вопросам расследования причин брака готовой пищевой продукции;

– фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в журнале бракеража готовой кулинарной продукции и акте (при выявлении брака).

### **5. Деятельность комиссии**

5.1. Деятельность комиссии регламентируется настоящим Положением, действующими санитарными правилами, ГОСТами.

5.2. Для оценки контроля массы и органолептической оценки члены комиссии используют порядки, указанные в приложениях № 1 и 2 к настоящему Положению.

5.3. Работники МБОУ СОШ № 20 и пищеблока обязаны содействовать деятельности комиссии: представлять затребованные документы, давать пояснения, предъявлять пищевые продукты, технологические емкости, посуду.

## **6. Заключительные положения**

6.1. Члены комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Члены комиссии несут персональную ответственность за выполнение возложенных на них функций и за вынесенные в ходе деятельности решения.

6.3. Директор организации вправе учитывать работу членов комиссии при премировании.

## ПОРЯДОК

### оценки контроля массы готовых пищевых продуктов

Для контроля средней массы блюда надо взять электронные или циферблатные весы с ценой деления 2 г и взвесить на них количество продукции, указанной в таблице 1. Затем фактические показатели средней массы продукции надо сравнить с нормами выхода, которые указаны в меню. Если масса имеет отрицательные отклонения, то продукция не допускается к реализации. При вынесении решения учитывается допустимый предел отклонения, указанный в таблице 2.

**Таблица 1. Количество продукции, отбираемое для контрольного взвешивания**

| Что взвешивают                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | В каком количестве |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Штучные полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские и булочные изделия                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 10 шт.             |
| Блюда:<br>– из мяса, мяса птицы, рыбы, кролика, дичи с гарнирами и соусами;<br>– из картофеля, овощей, грибов и бобовых;<br>– из круп и макаронных изделий с жиром, сметаной или соусом;<br>– из яиц, творога со сметаной или соусами;<br>– мучные с жиром, сметаной и иными продуктами.<br>А также:<br>– холодные и горячие закуски;<br>– супы без мяса, мяса птицы, рыбы;<br>– десерты, сладкие блюда с сахаром, сиропом, соусом или иными продуктами | 3 порции           |
| Сливочное масло, сметана, соусы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 10–20 порций       |
| Голубцы, кабачки, помидоры, баклажаны и другие фаршированные овощи                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2 порции           |
| Супы с мясом, мясом птицы, рыбой, морепродуктами                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 10 порций          |
| Сладкие супы с фруктами, гарнирами и сметаной                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 3 порции           |
| Бутерброды, гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 10 шт.             |
| Котлеты, биточки, бифштексы, шницели, тефтели, рулеты из мяса, мяса птицы, рыбы, кролика, дичи, круп, овощей, оладьи, блинчики, блины, сладкие блюда, пирожки и другие кулинарные изделия, в том числе порционируемые                                                                                                                                                                                                                                   | 10 шт. или порций  |
| Горячие и холодные напитки собственного производства, соки свежавыжатые                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 3 порции           |
| Коктейли собственного производства                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2 порции           |
| Нарезанные торты, штучные и нарезанные пирожные, рулеты с начинками, кексы, мучные восточные сладости, пряники, коврижки, булочные изделия, в том числе мучные кулинарные, конфеты                                                                                                                                                                                                                                                                      | 10 шт.             |

**Таблица 2. Предел допускаемых отрицательных отклонений массы пищевой продукции**

| <b>Масса кулинарных полуфабрикатов и изделий, блюд, напитков, г или мл</b> | <b>Предел допускаемых отрицательных отклонений</b> |                 |
|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------------|
|                                                                            | <b>%</b>                                           | <b>г или мл</b> |
| Св. 5 до 50 включ.                                                         | 10                                                 | –               |
| Св. 50 – 100 включ.                                                        | –                                                  | 5               |
| Св. 100 – 200 включ.                                                       | 5                                                  | –               |
| Св. 200 – 300 включ.                                                       | –                                                  | 10              |
| Св. 300 – 500 включ.                                                       | 3                                                  | –               |
| Св. 500 – 1000 включ.                                                      | –                                                  | 15              |

## ПОРЯДОК

### органолептической оценки готовых блюд

Для дачи органолептической оценки из общей емкости с готовой пищевой продукцией отбирают бракеражную пробу для каждого члена комиссии в объеме:

– *трех ложек* – жидкой продукции. Содержимое емкости, в которых готовили пищу, перемешивают и отбирают образец продукции на тарелку. У каждого члена комиссии в тестируемой пробе должны содержаться все основные компоненты блюда;

– *одного изделия или блюда* – продукция плотной консистенции. Блюда и изделия сначала оценивают внешне, а затем нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

Для дачи органолептической оценки используют методику, указанную в таблице 1. Сначала оценивают блюда, имеющие слабовыраженный запах и вкус, затем приступают к продукции с более интенсивными показателями, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь. При дегустации проб продукции сохраняют порядок их представления без возврата к ранее дегустируемым пробам. После оценки каждого образца снимают послевкусие, используя нейтрализующие продукты (белый хлеб, сухое пресное печенье, молотый кофе или негазированную питьевую воду).

Оценку продукции дает каждый член комиссии с помощью характеристик, которые установлены в таблице 2. Общую оценку качества готовой продукции рассчитывают как среднее арифметическое значение оценок всех членов комиссии с точностью до одного знака после запятой. В случае обнаружения недостатков или дефектов оцениваемой продукции проводят снижение максимально возможного балла в соответствии с рекомендациями, приведенными в Приложении Б к ГОСТ 31986-2012.

**Таблица 1. Методика проведения оценки продукции**

| Продукция                                                     | Как оценивают                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Суп                                                           | Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой, например наличие лука или петрушки. Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Затем пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой |
| Соус                                                          | Определяют консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав, правильность формы нарезки, текстуру наполнителей, а также запах и вкус                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Вторые, холодные и сладкие блюда или изделия                  | Блюда и изделия с плотной структурой после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Полуфабрикаты, изделия и блюда из тушеных и запеченных овощей | Отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

| Продукция                                                   | Как оценивают                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Полуфабрикаты, изделия и блюда из отварных и жареных овощей | Вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Полуфабрикаты, изделия и блюда из круп и макаронных изделий | Продукцию тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру: разваренность и слипаемость                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Полуфабрикаты, изделия и блюда из рыбы                      | Проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов – нарезку, панировку; текстуру; запах и вкус изделий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Полуфабрикаты, изделия и блюда из мяса и птицы              | Оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда. Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все его составные части: основное изделие, соус, гарнир; затем пробуют блюдо в целом                                                                                                                             |
| Холодные блюда, полуфабрикаты салатов и закусок             | Особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов, их текстуру                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Сладкие блюда                                               | Учитывают групповые особенности блюд, а также:<br>– у железированных блюд, муссов и кремов вначале определяют состояние поверхности, вид на разрезе или изломе и цвет. Кроме того, оценивают способность сохранять форму в готовом блюде. Особое внимание обращают на текстуру, затем оценивают запах и вкус;<br>– сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки, горячие десерты) вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, цвет и состояние корочки; массу на разрезе или изломе: пропеченность, отсутствие закала. Затем оценивают запах и вкус |
| Мучные кулинарные полуфабрикаты и изделия                   | Исследуют их внешний вид: характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков и т. д., форму изделия. Обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша: его сочность, степень готовности, состав. Затем оценивают запах и вкус                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Мучные кондитерские и булочные полуфабрикаты и изделия      | Обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. После этого оценивают качество отделочных полуфабрикатов по следующим признакам: состояние кремовой массы, помады, желе, глазури, их пышность, пластичность. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом                                                |

**Таблица 2. Методика дачи оценки продукции**

| <b>Характеристики продукции</b>                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Балл и оценка</b>             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Не имеет недостатков. Органолептические показатели соответствуют требованиям нормативных и технических документов                                                                                                                                                                                     | 5 баллов<br>(отлично)            |
| Имеет незначительные или легкоустраняемые недостатки. Например: типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус; неравномерная форма нарезки; недостаточно соленый вкус и т. д.                                                                                                  | 4 балла<br>(хорошо)              |
| Имеет значительные недостатки, но пригоден для реализации без переработки. В числе недостатков могут быть: подсыхание поверхности; нарушение формы изделия; неправильная форма нарезки овощей; слабый или чрезмерный запах специй; жидкость в салатах; жесткая текстура или консистенция мяса и т. д. | 3 балла<br>(удовлетворительно)   |
| Имеет значительные дефекты: присутствуют посторонние привкусы или запахи; пересолено; недоварено; подгорело; утратило форму и т. д.                                                                                                                                                                   | 2 балла<br>(неудовлетворительно) |