

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА с. ПРИВОЛЖСКОЕ  
413064 Саратовская область Марковский район с. Приволжское ул. Карла Маркса 6А  
E-mail: [privolgh@yandex.ru](mailto:privolgh@yandex.ru)  
Тел. 8(84567) 68631

|  |  |   |   |   |
|--|--|---|---|---|
| СОГЛАСОВАНО:<br>Председатель УС<br><i>В. Курдюков</i><br>Курдюков В. Е.<br>Протокол № 3 от<br><i>09.03.21г</i> | СОГЛАСОВАНО на<br>заседании Совета<br>обучающихся<br>Протокол<br>№ <i>2</i><br>от <i>09.03.21г</i> | СОГЛАСОВАНО<br>на заседании<br>родительского<br>комитета<br>Протокол<br>№ <i>2</i><br>от <i>09.03.21г</i><br>Председатель<br><i>Басалгина</i> | Принято на<br>заседании<br>педагогического<br>совета<br>Протокол<br>№ <i>4</i><br>от <i>09.03.21г</i> | УТВЕРЖДАЮ<br>Директор<br>МОУ-СОШ<br>с. Приволжское<br><i>Машин</i><br>М.В. Шашлова<br>Приказ № <i>13</i><br>от <i>09.03.2021г</i> |
|--|--|---|---|---|

**Положение**  
**о комиссии по контролю за организацией и качеством питания,**  
**бракеражу готовой продукции**  
**в муниципальном общеобразовательном учреждении**  
**- средняя общеобразовательная школа с. Приволжское**  
**Марковского района Саратовской области**

**1. Общее положение**

1.1.1. Настоящее *Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в школе* разработано в соответствии со статьей 37 «Организация питания обучающихся» Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 17 февраля 2021 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, а также Уставом общеобразовательной организации.

1.2. Данное *Положение о контроле организации и качества питания в школе* определяет основные цели и задачи производственного контроля за организацией и качеством питания, устанавливает объекты и субъекты контроля, организационные методы, виды и его формы, устанавливает права и ответственность участников производственного контроля, регламентирует документацию по вопросам организации питания в общеобразовательной организации.

1.3. Контроль за организацией и качеством питания в школе предусматривает проведение администрацией и ответственными лицами, закрепленными приказами директора общеобразовательной организации (комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), наблюдений, обследований, проверок, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками, участвующими в осуществлении процесса питания, законодательных и нормативно-правовых актов Российской Федерации в сфере питания обучающихся школы, а также локальных актов общеобразовательной организации, включая приказы, распоряжения и решения педагогических советов.

1.4. Результатом контроля является анализ и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в общеобразовательной организации.

## **2. Основные задачи**

- 2.1. Контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
- 2.2. Контроль и качество приготовления блюд
- 2.3. Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в общеобразовательной организации.

## **3. Содержание и формы работы**

- 3.1. Бракеражная комиссия в полном составе работает по утвержденному графику, в другое время бракераж готовой продукции проводится медицинской сестрой учреждения.
- 3.2. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом (методом определения показателей качества продукции на основе анализа восприятий органов чувств: зрения, обоняния, слуха, осязания, вкуса).
- 3.3. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.
- 3.4. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 3.5. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 3.6. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.
- 3.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии или медицинской сестрой.
- 3.8. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

## **4. Управление и структура**

- 4.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек. В состав комиссии могут входить: представитель администрации (директор школы или его заместитель – председатель комиссии), медицинский работник, работник пищеблока и представитель педагогического коллектива школы, член профсоюзного комитета школы, представитель родительской общественности школы.
- 4.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

## **5. Документация бракеражной комиссии**

- 5.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».
- 5.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.
- 5.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у заведующего столовой.

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

- 6.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

6.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

6.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

6.4. 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.

### **7. Органолептическая оценка первых блюд.**

7.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

7.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

7.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

7.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

7.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, 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.

7.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

### **8. Органолептическая оценка вторых блюд.**

8.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.

8.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

8.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

8.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

8.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюда, 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 несоответствии рецептуре – блюдо

снимается с реализации.

8.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, 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, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

8.7. 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. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

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

### **9. Критерии оценки качества блюд**

**«Отлично»** - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

**«Хорошо»** - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;

**«Удовлетворительно»** - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;

**«Неудовлетворительно»** - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

**План производственного контроля за организацией питания в школе**

| №  | Объект контроля  | Периодичность             | Ответственный исполнитель   | Учетно-отчетная документация   |
|--|--|---------------------------|---|--|
| <b>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</b> |  |                           |   |  |
| 1.1.   | Документация поставщика на право поставки продуктов питания        | При заключении контрактов | Директор, контрактный управляющий   | Контракт(ы) на поставку продуктов питания (аутсортинг)                             |
| 1.2.   | Сопроводительная документация на поставку продуктов питания, сырья | Каждая поступающая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Товарно-транспортные накладные, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции |
| 1.3.   | Условия транспортировки  | Каждая поступающая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Акт (при выявлении нарушений)  |
| <b>2. Контроль качества и безопасность выпускаемой продукции</b>   |  |                           |   |  |
| 2.1.   | Качество готовой продукции   | Ежедневно                 | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Журнал бракеража готовой продукции   |
| 2.2.   | Суточная проба   | Ежедневно                 | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Наличие маркировки на пробах   |
| <b>3. Контроль рациона питания, соблюдение санитарных норм в технологическом процессе</b>                                |  |                           |   |  |
| 3.1.   | Рацион питания   | Постоянно                 | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Меню   |
| 3.2.   | Наличие технологической и нормативно технической документации      | Постоянно                 | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Технологические карты  |
| 3.3.   | Закладка продуктов питания   | Ежедневно                 | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Меню   |

|   |  |                |   |  |
|---|--|----------------|---|--|
|   |  |                | продукции   |  |
| 3.4.  | Соответствие приготовления блюда технологической карте                   | Постоянно      | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Технологические карты  |
| <b>4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, кулинарной продукции)</b> |  |                |   |  |
| 4.1.  | Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков реализации | Ежедневно      | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях  |
| 4.2.  | Холодильное оборудование (морозильные камеры)                            | Ежедневно      | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Журнал учета температурного режима холодильного оборудования |
| <b>5. Контроль за условиями труда состоянием производственной среды</b>                             |  |                |   |  |
| 5.1.  | Условия труда, производственная среда пищеблока                          | Ежедневно      | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Визуальный контроль  |
| 5.2.  | Условия труда, производственная среда школьной столовой, буфета          | Ежедневно      | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Визуальный контроль  |
| <b>6. Контроль за состоянием помещений пищеблока, школьной столовой</b>                             |  |                |   |  |
| 6.1.  | Инвентарь и оборудование пищеблока, буфета                               | 1 раз в неделю | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Визуальный контроль  |
| 6.2.  | Состояние помещений пищеблока, столовой                                  | Ежедневно      | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Визуальный контроль  |
| <b>7. Контроль за соблюдением санитарных и противоэпидемических мероприятий</b>                     |  |                |   |  |
| 7.1.  | Сотрудники пищеблока, раздатчики пищи                                    | Ежедневно      | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой           | Санитарные книжки, гигиенический журнал                      |

|      |   |                |   |  |
|------|---|----------------|---|--|
|      |   |                | продукции   |  |
| 7.2. | Соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, школьной столовой | 1 раз в неделю | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Инструкции, журнал уборки, ведомость учета посуды, обработки столовых приборов, оборудования |

**8. Контроль за контингентом обучающихся, нуждающихся в индивидуальном, дополнительном питании, режим питания, гигиена приема пищи**

|      |                             |           |   |  |
|------|-----------------------------|-----------|---|--|
| 8.1. | Контингент питающихся детей | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Приказ об организации питания, список обучающихся, питающихся бесплатно, документы, подтверждающие статус семьи; подтверждающие документы об организации индивидуального питания |
| 8.2. | Режим питания               | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | График приема пищи   |
| 8.3. | Гигиена приема пищи         | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Акты по проверке организации питания   |

