

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ, НАУКИ И ПО ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ КБР

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Школа-интернат для детей-сирот и детей,
оставшихся без попечения родителей, № 5»

(ГБОУ «ШИ № 5» Минпросвещения КБР)

ПРИНЯТО:

общим собранием работников
ГБОУ «ШИ № 5» Минпросвещения КБР
Протокол № 2 от «29» июня 2021 г.
Директор А.А. Алишанов



ПРИНЯТО:

общим собранием работников
филиала ГБОУ «ШИ № 5»
Минпросвещения КБР в с.п. Заюково
Протокол № 2 от «29» июня 2021 г.
Директор А.А. Алишанов



СОГЛАСОВАНО:

Родительским комитетом
ГБОУ «ШИ № 5» Минпросвещения КБР
Протокол № 4 от «29» июня 2021 г.
Председатель Пачева О.Х.

СОГЛАСОВАНО:

Родительским комитетом
филиала ГБОУ «ШИ № 5»
Минпросвещения КБР в с.п. Заюково
Протокол № 4 от «29» июня 2021 г.
Председатель Хакирова Р.В.

СОГЛАСОВАНО:

Управляющим советом
ГБОУ «ШИ № 5» Минпросвещения КБР
Протокол № 47 от «28» июня 2021 г.
Председатель М.А. Хотова

УТВЕРЖДЁН:

Приказом
ГБОУ «ШИ № 5» Минпросвещения КБР
от 30 июня 2020 г. № 156-ОД
Директор А.А. Алишанов



**Положение
о бракеражной комиссии ГБОУ «ШИ № 5» Минпросвещения КБР**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии государственного бюджетного общеобразовательного учреждения «Школа-интернат для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей № 5» Министерства просвещения, науки и по делам молодёжи Кабардино-Балкарской Республики (далее – Положение) принимаются общими собраниями работников государственного бюджетного общеобразовательного учреждения «Школа-интернат для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей № 5» Министерства просвещения, науки и по делам молодёжи Кабардино-Балкарской Республики и филиала государственного бюджетного общеобразователь-

ного учреждения «Школа-интернат для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, № 5» Министерства просвещения, науки и по делам молодёжи Кабардино-Балкарской Республики в с.п. Заюково для детей с интеллектуальными нарушениями» (далее - Школа-интернат) разработано в целях усиления контроля за организацией питания детей в Школе-интернате, утверждается директором Школы-интерната по согласованию с Родительским комитетом и Управляющим советом Школы-интерната.

1.2. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», «Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Уставом Школы-интерната.

1.3. Положение определяет цели, задачи, порядок деятельности бракеражной комиссии Школы-интерната (далее - Комиссия).

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется «Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и настоящим Положением.

2. Цели и задачи Комиссии.

2.1. Комиссия создаётся в целях осуществления контроля за организацией полноценного питания детей в Школе-интернате.

2.2. Основными задачами Комиссии являются:

- осуществление контроля за:
 - ✓ соблюдением санитарно-гигиенических норм в пищеблоке;
 - ✓ доброкачественностью сырой и готовой продукции;
 - ✓ соблюдения технологии приготовления пищи;
 - ✓ соответствием объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- предотвращение пищевых отравлений;
- расширение ассортиментного перечня блюд.

3. Порядок создания Комиссии, её структура.

3.1. Комиссия создаётся приказом директора Школы-интерната.

3.2. В состав Комиссии могут входить: заместитель директора по воспитательной работе, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, заместитель директора по административно-хозяйственной работе, старший воспитатель, главный бухгалтер, бухгалтер, член профсоюзного комитета, дежурный воспитатель, медицинский работник и шеф-повар.

3.3. Численный состав (не менее трех человек), сроки полномочия членов Комиссии определяет директор Школы-интерната.

4. Функции Комиссии.

Комиссия:

- 4.1. Осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции.
- 4.2. Ежедневно следит за правильностью составления меню.
- 4.3. Проверяет соответствие приготовления пищи технологическим картам.
- 4.4. Проводит оценку качества блюд по органолептическим показателям.
- 4.5. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
- 4.6. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.
- 4.7. Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах.
- 4.8. Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм в пищеблоке.
- 4.9. Контролирует организацию работы в пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудование, посуде, хозяйственном инвентаре и др. Контролирует наличие суточной пробы. Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока. Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения
- 4.10. Периодически присутствует при закладке основных продуктов на завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин, при раздаче готовой пищи, проверяет выход блюд.
- 4.11. В любое время проверять санитарное состояние пищеблока.
- 4.12. Вносить на рассмотрение директора Школы-интерната предложения по улучшению организации питания детей.

5. Организация деятельности Комиссии

- 5.1. Работу членов Комиссии организует председатель Комиссии в соответствии с их Графиком работы, а также с учётом специфики деятельности членов Комиссии.
- 5.2. Председатель (заместитель председателя) Комиссии периодически отчитывается о деятельности Комиссии по осуществлению контроля за работой пищеблока на совещаниях при директоре Школы-интерната.
- 5.3. Ответственность за организацию деятельности Комиссии несет председатель Комиссии.
- 5.4. Члены Комиссии следят (при необходимости с использованием фото и видео съёмки) за закладкой основных продуктов на завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин в соответствии с утвержденным меню-раскладкой.
- 5.5. Члены Комиссии проверяют выход блюд, соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

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 детям.

5.6. Комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, проводит оценку качества блюд по органолептическим показателям и в соответствии с критериями оценки качества блюд (Приложение № 1).

Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

Снятие пробы осуществляется присутствующими членами комиссии.

Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы непосредственно из емкостей, в которых пища готовится, записи в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции Школы-интерната» и разрешения их к выдаче.

5.7. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции Школы-интерната» и заверяются подписями всех членов Комиссии.

5.8. Ответственность за ведение «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции Школы-интерната» несет медицинская сестра диетическая.

5.9. При проведении бракеража члены Комиссии руководствуются требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

5.10. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

5.11. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, председатель (заместитель председателя) Комиссии обязан запретить выдачу блюд детям до устранения выявленных кулинарных недостатков, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно – пищевую лабораторию.

5.12. При обнаружении нарушений: в закладке основных продуктов на завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин; в соответствии объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей; санитарно-гигиенических норм в пищеблоке, председатель (заместитель председателя) Комиссии составляет соответствующий акт (с приложением, при необходимости, фото и видео материалов), в присутствии членов Комиссии (не менее двух) и повара, проводивший закладку или приготовивший блюда и представляет директору Школы-интерната служебную записку.

5.13. За качество пищи несут ответственность медицинская сестра диетическая, шеф-повар и повар, приготовивший блюдо.

5.14. За соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей несут ответственность шеф-повар и повар, приготовивший блюдо.

5.15. Решения комиссии обязательны для исполнения работниками пищеблока и медицинскими работниками.

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ, НАУКИ И ПО ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ КБР
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Школа-интернат для детей-сирот и детей,
оставшихся без попечения родителей, № 5»
(ГБОУ «ШИ № 5» Минпросвещения КБР)

1. Методика органолептической оценки пищи

- 1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.
- 1.2. 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: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё 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 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.
- 2.2. 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).
- 2.3. 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.
- 2.4. 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.

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, 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.

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

3.4. 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.

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 несоответствии 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 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. У плохо приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её 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. 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.

4. Критерии оценки качества блюд

4.1. «Удовлетворительно» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией; «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

4.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции Школы-интерната» и заверяются подписями всех членов Комиссии.

4.3. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная Комиссией, обсуждается на совещаниях при директоре Школы-интерната. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности в соответствии с действующим законодательством.