

РАССМОТРЕНО

на педагогическом совете
от 09.02 2019 г.
протокол № 1

УТВЕРЖДЕНО

Директор МБОУ СОШДС № 15

И.В. Потёмкина

Приказ № 99 от 15.02.2019 г.



СОГЛАСОВАНО

Управляющий Совет МБОУ СОШДС

№ 15

председатель Управляющего Совета

Клочкова А.С.

ЛОКАЛЬНЫЙ АКТ № 95/4

ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии МБОУ СОШДС № 15

I. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в целях контроля за соблюдением технологии приготовления пищи и выполнением санитарно-гигиенических норм и качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года и руководствуется Уставом школы, локальными актами и контрактом с организацией, осуществляющей питание обучающихся.

1.2. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится).

1.3. Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пиши, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

1.4. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия школы:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

II. Методика органолептической оценки пищи

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

2.2. 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.

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

2.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая пробы не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

III. Органолептическая оценка первых блюд

- 3.1. 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.
- 3.2. 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).
- 3.3. 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.
- 3.4. 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.
- 3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, не свойственной 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.
- 3.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

IV. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

4.3. 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.

4.4. Макаронные 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.

4.5. 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.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, 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.

4.7. 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.

ОСНОВАНИЕ: Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007г №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях»;

V. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

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

5.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

5.3. Оценка «*удовлетворительно*» и «*неудовлетворительно*», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

5.4. 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.

ОСНОВАНИЕ: Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С – 112 от 20.02.02 г. Приложение к письму Министерства торговли РСФСР от 21 августа 1963 г. № 0848

РЕСПУБЛИКА КРЫМ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА — ДЕТСКИЙ САД № 15»
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ СИМФЕРОПОЛЬ

ул.Баррикадная, д. 59, г. Симферополь, 295024

тел. (0652) 44-28-40 uvkschkool15@yandex.ru

ПРИКАЗ

№ 99

«15» февраля 2019 г.

**Об утверждении локальных
нормативных актов**

В соответствии с частью 1 статьи 30 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Уставом МБОУ СОШДС № 15, на основании решения Педагогического совета МБОУ СОШДС № 15 от 09.02.2019 г. протокол № 1, в целях приведения нормативно-правовой базы МБОУ СОШДС № 15 в соответствие с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» и регламентирования работы МБОУ СОШДС № 15

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Привести нормативно-правовую базу МБОУ СОШДС № 15 в соответствие с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» и Уставом МБОУ СОШДС № 15.
2. Признать утратившими силу следующие локальные нормативные акты:
 - 2.1. Положение № 23/2 о порядке разработки и утверждении рабочих программ учебных предметов и внеурочной деятельности (пр. от 31.08.2016 г. № 616).
 - 2.2. Положение № 155/2 об организации обучения на дому обучающихся, нуждающихся в длительном лечении, а также детей-инвалидов по программам начального общего, основного общего и среднего общего образования в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа-детский сад № 15» (пр. от 30.08.2016 г.).
 - 2.3. Положение № 39/2 о поурочном планировании муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа-детский сад № 15» (пр. от 28.08.2015 г.).
 - 2.4. Положение № 95/7 о бракеражной комиссии МБОУ СОШДС № 15 (пр. № 603 от 05.09.2016 г.).
 - 2.5. Положение № 95/7 об организации питания учащихся в МБОУ СОШДС № 15 (пр. № 59 от 25.01.201 г.).
3. Утвердить и ввести в действие с 15.09.2019 г. следующие локальные нормативные акты:
 - 3.1. Положение о рабочей программе по учебному предмету.
 - 3.2. Положение об организации обучения на дому обучающихся, нуждающихся в длительном лечении, а также детей-инвалидов по программам начального

общего, основного общего и среднего общего образования в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа-детский сад № 15».

3.3. Положение о поурочном планировании.

3.4. Положение о бракеражной комиссии МБОУ СОШДС № 15.

3.5. Положение об организации питания учащихся в МБОУ СОШДС № 15.

4. Разместить данные документы на официальном сайте учреждения в течение десяти рабочих дней со дня издания настоящего приказа.

Отв. Покрытию Ю.К.

5. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на Климову Н.Б., заместителя директора по УВР.

Директор



И. В. Потёмкина

Исполнитель:

Климова Н.Б. (+79787288012)