

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 9»  
(МАОУ «СОШ №9»)

ПРИКАЗ

31.08.2020

город Мегион

№ 581/О

Об утверждении локальных актов

С целью регламентации порядка работы бракеражной комиссии, общественной комиссии по контролю за качеством питания обучающихся в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №9»,  
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить:
  - 1.1. Положение о бракеражной комиссии в МАОУ «СОШ №9»;
  - 1.2. Положение об общественной комиссии по контролю за качеством питания обучающихся в МАОУ «СОШ №9».
2. Руководствоваться ответственным за организацию питания в деятельности «Положением о бракеражной комиссии в МАОУ «СОШ № 9» и «Положением об общественной комиссии по контролю за качеством питания обучающихся в МАОУ «СОШ №9».
3. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы



М.И.Макаров

Исполнитель:  
Милоков В.М., социальный педагог.  
Рассылка:  
В дело – 1 экз.  
Милокову В.М.  
Ермолаевой О.Ю.

Утверждаю  
Директор МАОУ «СОШ № 9»  
М.И. Макаров



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
о бракеражной комиссии  
Муниципального автономного общеобразовательного учреждения  
«Средняя общеобразовательная школа №9»

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии МАОУ «СОШ №9» (далее соответственно – «Положение», «комиссия» и «Школа») разработано в соответствии с СП 2.3.6.1079-01 «Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно – эпидемиологические правила и нормативы», ГОСТ Р 54607.1-2011 «Национальный стандарт РФ. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям», ГОСТ Р 54607.2-2012 «Национальный стандарт РФ. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний», ГОСТ 31986-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

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 Школы. Персональный состав комиссии утверждает директор Школы приказом. В состав комиссии входят три члена:

2.1.1. Председатель – уполномоченное лицо, ответственное за организацию питания.

2.1.2. Члены комиссии:

– медицинский работник;

– сотрудники Школы;

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

2.3. При необходимости в состав комиссии приказом директора могут включаться специалисты и эксперты, не являющиеся работниками Школы.

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 Школы.

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 Школы, либо непосредственно которым они адресованы для исполнения.

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

4.1. Члены комиссии вправе:

– выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания;  
– 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 Школы о проблемах здоровья, которые препятствуют осуществлению возложенных на них функций;

– перед тем как приступить к своим обязанностям, вымыть руки;

– присутствовать на заседании при директоре Школы 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 организации, оказывающие услуги по организации питания в школе, 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 Школы 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: – из мяса, мяса птицы, рыбы, кролика, дичи с гарнирами и соусами; – из картофеля, овощей, грибов и бобовых; – из круп и макаронных изделий с жиром, сметаной или соусом; – из яиц, творога со сметаной или соусами; – мучные с жиром, сметаной и иными продуктами. А также: – холодные и горячие закуски; – супы без мяса, мяса птицы, рыбы; – 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,	10 шт.

Что взвешивают	В каком количестве
кексы, мучные восточные сладости, пряники, коврижки, булочные изделия, в том числе мучные кулинарные, конфеты	

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

Масса кулинарных полуфабрикатов и изделий, блюд, напитков, г или мл	Предел допускаемых отрицательных отклонений	
	%	г или мл
Св. 5 до 50 включительно	10	–
Св. 50 – 100 включительно	–	5
Св. 100 – 200 включительно	5	–
Св. 200 – 300 включительно	–	10
Св. 300 – 500 включительно	3	–
Св. 500 – 1000 включительно	–	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.

**Таблица 1. Методика проведения оценки продукции**

<b>Продукция</b>	<b>Как оценивают</b>
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
Полуфабрикаты, изделия и	Вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус



Продукция	Как оценивают
блюда из отварных и жареных овощей	
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: – 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; – 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>Соответствует /не соответствует</b>
Не имеет недостатков. Органолептические показатели соответствуют требованиям нормативных и технических документов	
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.	
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.	
Имеет значительные дефекты: присутствуют посторонние привкусы или запахи; пересолено; недоварено; подгорело; утратило форму и т. д.	



Утверждаю  
Директор МАОУ «СОШ № 9»  
М.И. Макаров



**Положение**  
об общественной комиссии по контролю за качеством питания обучающихся  
Муниципального автономного общеобразовательного учреждения  
«Средняя общеобразовательная школа №9»

**1. Общие положения**

1.1. Общественная комиссия по контролю за качеством питания обучающихся (далее - Комиссия) является постоянно действующим органом при МАОУ «СОШ №9» (далее - Школа), созданным в целях контроля качества организации горячего питания обучающихся в общеобразовательной организации.

1.2. Комиссия в своей деятельности руководствуется Конституцией Российской Федерации, федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, законами и иными нормативными правовыми актами Ханты-Мансийского автономного округа Югры, муниципальными правовыми актами администрации города Мегиона, настоящим Положением.

1.3. Комиссия взаимодействует с уполномоченным лицом Школы, ответственным за питание.

**2. Основные задачи Комиссии**

2.1. Контроль организации горячего питания обучающихся в соответствии с санитарными нормами и правилами.

2.2. Направление предложений администрации школы, организации, оказывающей услуги по организации питания, по улучшению качества организации горячего питания обучающихся.

2.3. Выработка мер по профилактике и предупреждению нарушений в организации питания.

**3. Права Комиссии**

Комиссия для выполнения возложенных на нее задач имеет право:

3.1. Рассматривать вопросы, отнесенные к ее компетенции.

3.2. Запрашивать и получать от Школы, организации, оказывающей услуги по организации питания, необходимые для деятельности Комиссии документы и информацию по вопросам, связанным с организацией горячего питания обучающихся.

3.3. Принимать в пределах своей компетенции решения по вопросам организации горячего питания обучающихся.

3.4. Создавать рабочие группы из членов Комиссии, а также других специалистов для подготовки предложений по вопросам организации горячего питания.

**4. Организация деятельности Комиссии**

4.1. Комиссию возглавляет председатель.

4.2. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с графиком работы на учебный год.

4.3. Основной формой работы комиссии является проведение проверки и сбор сведений об организации питания в Школе и составление акта проверки качества питания в конце каждого контрольного мероприятия.

4.4. Общественный контроль организации горячего питания обучающихся осуществляется по направлениям:

соответствие рациона горячего питания и норм раздачи готовой продукции согласно утвержденному Меню;

качество готовой продукции;

температурный режим подачи блюд;

санитарное состояние обеденного зала;

соблюдение графика питания обучающихся и т.д..

4.5. Результаты контроля за качеством питания обучающихся в Школе оформляются письменно членами комиссии в виде акта. Форма акта (приложение 4) является примерной.

4.6. Председатель Комиссии несет персональную ответственность за организацию работы Комиссии, законность принимаемых решений и осуществляют контроль за их исполнением.

4.7. Члены комиссии несут ответственность за достоверность предоставляемой информации.

4.8. Организационно-техническое сопровождение деятельности Комиссии обеспечивает председатель комиссии, который извещает членов Комиссии о месте и времени проведения проверки, обобщает и анализирует информацию по рассматриваемым вопросам, готовит проекты решений, доводит решения Комиссии до исполнителей.



Акт  
проверки качества питания в столовой МАОУ «СОШ №9»

Составлен «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Полное наименование объекта проверки: \_\_\_\_\_

Фактический адрес объекта: \_\_\_\_\_

Телефон \_\_\_\_\_ электронный адрес: \_\_\_\_\_

Ф.И.О. руководителя: \_\_\_\_\_

Поставщик услуг горячего питания \_\_\_\_\_

Юридический адрес: \_\_\_\_\_

Телефон \_\_\_\_\_ электронный адрес: \_\_\_\_\_

Проверка проводилась в соответствии с \_\_\_\_\_

комиссией в составе:

Председатель \_\_\_\_\_

Члены комиссии \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

По результатам проверки комиссией установлено следующее:

1. Наличие в обеденном зале фактического меню для организации питания обучающихся для ознакомления (в наличии/отсутствует): \_\_\_\_\_

2. Наличие примерного меню для организации питания обучающихся с учетом возрастных групп обучающихся, в том числе для обучающихся с заболеванием «Сахарный диабет»:

\_\_\_\_\_

3. Организация питания для обучающихся с заболеванием «Сахарный диабет» (организовано/не организовано): \_\_\_\_\_

4. Соответствие вырабатываемой продукции фактическому и примерному меню:

\_\_\_\_\_

5. Соответствие норм выхода блюд, нормам, указанным в меню: \_\_\_\_\_

6. Органолептические показатели готовых блюд (внешний вид, вкус, цвет, запах, консистенция): \_\_\_\_\_

7. Температура подачи блюд: \_\_\_\_\_

8. Качество санитарной обработки обеденных столов: \_\_\_\_\_

9. Обеспеченность столовой посудой и приборами, качество санитарной обработки столовой

посуды и приборов: \_\_\_\_\_

10. Качество уборки и эстетическое состояние обеденного зала: \_\_\_\_\_

11. Санитарное состояние линии раздачи: \_\_\_\_\_

12. Соблюдение персоналом столовой правил личной гигиены:

наличие или отсутствие ювелирных украшений (да/нет) \_\_\_\_\_

волосы убраны под колпак или косынку (да/нет) \_\_\_\_\_

наличие специальной санитарной одежды (да/нет) \_\_\_\_\_

состояние санитарной одежды (наличие или отсутствие сильных загрязнений) \_\_\_\_\_

наличие санитарных книжек, оформленных надлежащим образом \_\_\_\_\_

13. Наличие и правильность оформления необходимой документации (журнал «Здоровья», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнал бракеража готовой продукции», «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания», «Журнал витаминизации третьих и сладких блюд», «Ведомость контроля за рационом питания»): \_\_\_\_\_

14. Анализ обращений граждан по вопросам предоставления услуг по питанию обучающихся \_\_\_\_\_

15. Замечания и предложения комиссии: \_\_\_\_\_

Заключение комиссии о качестве организации питания:

Председатель  
Комиссии

\_\_\_\_\_

Члены комиссии

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_