

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
И НАУКИ УДМУРТСКОЙ
РЕСПУБЛИКИ**

Государственное казенное
общеобразовательное учреждение
Удмуртской Республики
«Средняя общеобразовательная
школа-интернат № 19 г. Сарапула»
(ГКОУ УР «СОШИ № 19
г. Сарапула»)



**УДМУРТ ЭЛЬКУНЫСЬ
ДЫШЕТОНЯ ПО ТОДОСЬЯ
МИНИСТЕРСТВО**

«Сарапульсь огъядышетонья шорьёзо
19-тй номеро школа-интернат»
Удмурт Элькунысь огъядышетонья
кун казна ужьюрт
(«Сарапульсь 19-тй номеро
огъядышетонья шорьёзо школа-
интернат» УЭ ОККУ)

427960, Удмуртская Республика, г. Сарапул, ул. М. Горького, 30. Телефон 8 (34147) 4-18-34, 4-18-36.
Факс: 8 (34147) 4-18-36, E-mail: shkola19@sarap-obr.udmr.ru

СОГЛАСОВАНО:
на общем собрании
трудового коллектива
Протокол № 2
от «01» 09 2023 года

ПРИНЯТО:
на заседании
Педагогического совета
Протокол № 2
от «31» 08 2023 года



**ПОЛОЖЕНИЕ
об организации и деятельности бракеражной комиссии**

1. Общее положение

1.1. Положение разработано на основании Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 (далее – СП 2.4.3648-20) и Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. № 2 (далее – СанПиН 1.2.3685-21) в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно –пищевую лабораторию.

1.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у заведующего производством. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность

председатель бракеражной комиссии (фельдшер), заведующая производствами повар, приготавливающие продукцию.

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;
- 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;
- периодически 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.

2. Управление и структура бракеражной комиссии.

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на учебный год.

2.2. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения.

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

3. Методика органолептической оценки пищи.

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

3.2. 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.

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

3.4. 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.

4. Органолептическая оценка первых блюд.

4.1. 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.

4.2. 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).

4.3. 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.

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

4.5. 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.

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

5. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

5.3. 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 недовложения.

5.4. 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.

5.5. 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.

5.6. 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.

5.7. 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.

6. Критерии оценки качества блюд.

6.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

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

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

6.4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда. Оценка «неудовлетворительно», данная членами бракеражной комиссии, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, акт доводится до руководства предприятия, осуществляющего организацию горячего питания в школе, и директорашколы

6.5. 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.

7. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии.

7.1. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор школы.

7.2. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой и другими лицами, директор школы приказом временно создаёт комиссию для решения спорных вопросов.

8.Срок действия положения

8.1. Положение имеет неограниченный срок действия.

8.2. Положение действует до внесения изменений и дополнений.

2021: НОВЫЕ САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА И НОРМАТИВЫ.

В 2021 году вступили в силу новые санитарные правила и нормы в сфере общепита, транспорта, торговли, труда, услуг, обучения, отдыха и оздоровления детей.

Для актуализации санитарного законодательства [Роспотребнадзор](#) в течение двух лет проводил системную работу: специалисты научного и практического звена проанализировали требования действующих санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов, в том числе с учетом международного опыта, что позволило систематизировать и кодифицировать все обязательные санитарно-эпидемиологические требования с сокращением более чем 400 актов.

В итоге это позволило не только принять новые санитарные правила и гигиенические нормативы, но и синхронизировать вступление их в силу с ранее действовавшими актами. По результатам проведенной работы принято 9 актов.

С 1 января 2021 года вступили в силу санитарные правила и нормы:

- [СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»](#) (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 24.12.2020 г. №44);

- [СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»](#) (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №32);
- [СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»](#) (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 02.12.2020 г. №40);
- [СП 2.5.3650-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к отдельным видам транспорта и объектам транспортной инфраструктуры»](#) (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 16.10.2020 г. №30);
- [СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию»](#) (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20.11.2020 г. № 36);
- [СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»](#) (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. №28).

С 1 марта 2021 года вступили в силу санитарные правила и нормы:

- [СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических \(профилактических\) мероприятий»](#) (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. № 3);
- [СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и \(или\) безвредности для человека факторов среды обитания»](#) (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. № 2).

С 1 сентября 2021 года вступят в силу санитарные правила и нормы:

- [СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»](#) (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. № 2).

Санитарные правила, действующие до 31 августа 2021 года:

- СП 3.1.958-00. 3.1 «Профилактика инфекционных заболеваний. Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к

эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами. Санитарно-эпидемиологические правила»;

- СП 3.1.7.2811-10 «Профилактика коксиеллёза (лихорадка Ку)» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 декабря 2010 г. №181);
- СП 3.1.7.2815-10 «Профилактика орнитоза» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29 декабря 2010 г. №185);
- СП 3.1.7.2817-10 «Профилактика листериоза у людей» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29 декабря 2010 г. №186);
- СП 3.1.7.2816-10 «Профилактика кампилобактериоза среди людей» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29 декабря 2010 г. №188);
- СП 3.1.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита А» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30 декабря 2010 г. №190);
- СП 3.1.5.2826-10 «Профилактика ВИЧ-инфекции» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 11 января 2011 г. №1);
- СП 3.1.7.2835-11 «Профилактика лептоспирозной инфекции у людей» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 января 2011 г. №6);
- СП 3.1.2950-11 «Профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 июля 2011 г. № 106);
- СП 3.1.2951-11 «Профилактика полиомиелита» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 июля 2011 г. № 107);
- СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 июля 2011 г. № 108);
- СП 3.1.7.3107-13 «Профилактика лихорадки Западного Нила» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 9 октября 2013 г. № 52);
- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 9 октября 2013 г. №53);
- СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 9 октября 2013 г. № 54);
- СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 октября 2013 г. № 57);
- СП 3.1.3112-13 «Профилактика вирусного гепатита С» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 октября 2013 г. № 58);
- СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 октября 2013 г. № 59);
- СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 октября 2013 г. №60);

- СП 3.1.2.3116-13 «Профилактика внебольничных пневмоний» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 18 ноября 2013 г. № 62);
- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 18 ноября 2013 г. № 63);
- СП 1.3.3118-13 «Безопасность работы с микроорганизмами I-II групп патогенности (опасности)» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 ноября 2013 г. №64);
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 августа 2014 г. № 50);
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 сентября 2014 г. № 58);
- СП 3.1.3263-15 «Профилактика инфекционных заболеваний при эндоскопических вмешательствах» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 8 июня 2015 г. №20);
- СП 3.1.3310-15 «Профилактика инфекций, передающихся иксодовыми клещами» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 17 ноября 2015 г. №78);
- СП 3.3.2.3332-16 «Условия транспортирования и хранения иммунобиологических лекарственных препаратов» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 17 февраля 2016 г. №19);
- СП 3.1.7.3465-17 «Профилактика чумы» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29 марта 2017 г. № 44);
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 7 июня 2017 г. № 83);
- СП 3.1.1.3473-17 «Профилактика брюшного тифа и паратифов» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 8 июня 2017 г. №84);
- СП 3.1.3525-18 «Профилактика ветряной оспы и опоясывающего лишая» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 5 февраля 2018 г. № 12);
- СП 3.1.3542-18 «Профилактика менингококковой инфекции» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 декабря 2018 г.);
- СП 2.6.1.759-99 «Допустимые уровни содержания цезия-137 и стронция-90 в продукции лесного хозяйства», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 02.07.1999 г.;
- СП 2.6.4.1115-02 «Гигиенические требования к проведению работ с активированными материалами и изделиями при определении их износа и

- коррозии» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.03.2002 г. №9);
- СанПиН 2.6.1.1202-03.2.6.1. «Ионизирующее излучение, радиационная безопасность. Гигиенические требования к использованию закрытых радионуклидных источников ионизирующего излучения при геофизических работах на буровых скважинах» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 12.03.2003 г. № 17);
 - СанПиН 2.6.1.1281-03. 2.6.1. «Ионизирующее излучение, радиационная безопасность. Санитарные правила по радиационной безопасности персонала и населения при транспортировании радиоактивных материалов (веществ)» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 17.04.2003 г. № 54);
 - СанПиН 2.2.8.49-03 «Средства индивидуальной защиты кожных покровов персонала радиационно опасных производств» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 октября 2003 г. №155);
 - СанПиН 2.2.8.48-03 «Средства индивидуальной защиты органов дыхания персонала радиационно-опасных производств» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 октября 2003 г. №156);
 - СанПиН 2.2.8.46-03 «Санитарные правила по дезактивации средств индивидуальной защиты» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 октября 2003 г. №157);
 - СанПиН 2.6.1.2368-08 «Гигиенические требования по обеспечению радиационной безопасности при проведении лучевой терапии с помощью открытых радионуклидных источников» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 16.06.2008 № 36);
 - СанПиН 2.6.1.2523-09 «Нормы радиационной безопасности НРБ-99/2009» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 07.07.2009 г. № 47);
 - СанПиН 2.6.1.2891-11 «Требования радиационной безопасности при производстве, эксплуатации и выводе из эксплуатации (утилизации) медицинской техники, содержащей источники ионизирующего излучения» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 7 июля 2011 г. № 91).