

Рассмотрено на заседании  
педагогического совета  
Протокол № 2 от 03.11.2023 года

УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
КГУ «Гимназия №5 отдела  
образования города Рудного»  
Управления образования  
Костанайской области



Нурова Л.Ш.  
«03» ноября 2023 года

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о мониторинговой (бракеражной) комиссии**  
**КГУ «Гимназия № 5 отдела образования города Рудного» УОАКО**

**1. Общее положение**

1.1. В соответствии с пунктом 109 Приказа Министра образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2018 года № 598 «Об утверждении правил организации питания обучающихся государственных организациях среднего образования, внешкольных организациях дополнительного образования, а также приобретения товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в государственных дошкольных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях технического и профессионального, послесреднего образования» с изменениями по состоянию на 31.07.2023 года и п. 167 Приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16 «Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания».

1.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления школой, а также в соответствии с Уставом школы в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи создается и действует мониторинговая(бракеражная) комиссия.

1.3. Мониторинговая (бракеражная) комиссия периодически проводит оценку качества питания и работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом школы.

**2. Основные направления деятельности**

3.1. Систематический контроль и мониторинг за организацией, качеством питания, качеством пищевых поставляемых продуктов, составляющих рацион питания школьников, осуществление контроля в соответствии с планом работы комиссии на год.

**3. Порядок создания мониторинговой (бракеражной) комиссии и ее состав**

3.1. Мониторинговая (бракеражная) комиссия создается приказом директора гимназии в начале учебного года.

3.2. Мониторинговая (бракеражная) комиссия состоит из нечетного количества (7 человек). В состав комиссии входят:

- директор школы (председатель комиссии);
- медицинский работник;
- социальный педагог;
- член попечительского совета;
- член попечительского совета;
- представитель родительского комитета;
- заведующая производством школьной столовой.

#### **4. Полномочия комиссии**

Мониторинговая (бракеражная) комиссия:

- 4.1. систематически осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- 4.2. систематически проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- 4.3. ежедневно следит за правильностью составления меню;
- 4.4. ежедневно контролирует организацию работы на пищеблоке;
- 4.5. систематически осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- 4.6. систематически проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- 4.7. ежедневно следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 4.8. периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- 4.9. ежедневно проводит органолептическую оценку готовой пищи;
- 4.10. ежедневно проверяет соответствие объемов приготовленного питания объёму разовой порции и количеству детей.

#### **5. Методика органолептической оценки пищи**

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

5.2. 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.

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

5.4. При снятии пробы необходимо соблюдать 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.

#### **6. Органолептическая оценка первых блюд**

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

6.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки.

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

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

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

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

## **7. Органолептическая оценка вторых блюд**

7.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром или соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд даётся общая.

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

7.3. 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 не разбухших зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

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

7.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид и 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 несоответствие рецептуре - блюдо отправляется на анализ в лабораторию.

7.6. 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 имеет горьковато - неприятный вкус.

7.7. 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. Оценка организации питания**

### **8.1. 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 блюда, которые привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.
- "Неудовлетворительно" - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

8.2. В случае выявления каких - либо нарушений, замечаний, мониторинговая (бракеражная) комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

8.3. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал готовой продукции.

8.4. Администрация школы обязана содействовать деятельности мониторинговой (бракеражной) комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.