

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Морская средняя общеобразовательная школа
им. В. А. Дерягина» городского округа Судак**

СОГЛАСОВАНО

Педагогический совет
МБОУ «Морская средняя
общеобразовательная школа
им. В. А. Дерягина»
городского округа Судак
(протокол от 27.08.2021г. № 9)

УТВЕРЖДЕНО

МБОУ «Морская средняя
общеобразовательная школа
им. В. А. Дерягина»
городского округа Судак
(приказ от 30.08.2021г. № 211)

**ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
МБОУ «Морская средняя общеобразовательная школа»
городского округа Судак**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.3. Основные задачи бракеражной комиссии:

- Предотвращение пищевых отравлений.
- Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.

1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН -2.4.1.2660-10, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением.

1.5. Оценка «Проба снята. Выдача разрешена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

1.6. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения

их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

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

2. МЕТОДИКА ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ

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

2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном 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.

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

2.4. 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.

3. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПЕРВЫХ БЛЮД

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. 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 загрязненности.

3.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее 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. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых 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, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, 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 подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

4. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ВТОРЫХ БЛЮД.

4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается 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 зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.4. Макаронные 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.

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 несоответствие 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 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. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает

аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее 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. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД.

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

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

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

5.4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

6. ПРАВА БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ.

6.1. в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;

6.2. контролировать наличие маркировки на поступаемых продуктах;

6.3. проверять выход продукции;

6.4. контролировать наличие суточной пробы;

6.5. проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;

6.6. проверять качество поступающей продукции;

6.7. контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;

6.8. проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;

6.9. вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

7. УПРАВЛЕНИЕ И СТРУКТУРА

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

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

8. ДОКУМЕНТАЦИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

8.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции», а также в протоколы проверок бракеражной комиссии.

82. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у заведующего столовой. Протоколы проверок бракеражной комиссии хранятся у председателя бракеражной комиссии.

СОГЛАСОВАНО УТВЕРЖДЕНО

решением педсовета
Протокол № _____
от «___» _____ 20__ г.

Директор МБОУ
«Морская средняя
общеобразовательная школа
городского округа Судак
_____ И.В.Сметанина
Приказ № ____ «_____» 20__

ПОЛОЖЕНИЕ

**об установлении единых требований к одежде обучающихся МБОУ
«Морская средняя общеобразовательная школа им. В. А. Дерягина»
городского округа Судак**

I. Общие положения

1. Настоящее Положение о единых требованиях к одежде обучающихся МБОУ «Морская средняя общеобразовательная школа им. В. А. Дерягина» городского округа Судак (далее — Положение) разработано в соответствии с федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273 –ФЗ ст. 28, письмом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 9 ноября 2012г. № 01/12662-12-23 «О совершенствовании Федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора за пребыванием детей в образовательных учреждениях», письмом Министерства образования Российской Федерации от 28 марта 2013 года № ДЛ-65/08 «Об установлении требований к одежде обучающихся», решения педагогического совета школы, Устава школы.

2. Единые требования к одежде обучающихся на ступенях начального общего, основного общего и среднего общего образования вводятся с целью:

- обеспечения обучающихся удобной и эстетичной одеждой в повседневной школьной жизни;
- устранения социального, имущественного и религиозного различия между обучающимися;
- предупреждения возникновения у обучающихся психологического дискомфорта перед сверстниками;
- повышение психологического настроения обучающихся на учёбу;
- укрепления общего имиджа образовательной организации, формирования школьной идентичности.

3. Настоящие Единые требования являются обязательными для исполнения всеми обучающимися 1-11 классов.

II. Единые требования к внешнему виду и одежде обучающихся

1. Школьная одежда должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования к одежде для детей, подростков и взрослых, товарам детского ассортимента и материалам для изделий (изделиям), контактирующим с кожей человека. СанПин 2.4.7/1.1.1286-03», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 17 апреля 2003 года №51 (зарегистрировано Минюстом России 5 мая 2003 г., регистрационный №4499).

2. В школе устанавливаются следующие виды школьной одежды:

- **повседневная школьная одежда;**
- **парадная школьная одежда;**
- **спортивная школьная одежда.**

III. Повседневная школьная одежда обучающихся включает:

1. Для мальчиков и юношей – черного, серого цвета пиджак, брюки классического покроя; однотонный жилет черного, серого цвета ; сорочка белого, голубого, серого, бежевого цвета; аксессуары (галстук); туфли.
2. Для девочек и девушек – черного, серого цвета пиджак, юбка, сарафан, платье, брюки классического покроя (все вещи без гипюровых просвечивающих вставок); непрозрачная блузка (длиной ниже талии) белая, оттенков голубого, серого или бежевого цвета.
Длина юбки не должна быть выше 10 см от середины колена и ниже середины голени.
3. В теплое время года допускается сорочка и блузка с коротким рукавом.
4. Одежда обучающихся может иметь отличительные знаки школы (класса, параллели классов): эмблемы, нашивки, значки.

IV. Парадная школьная одежда используется обучающимися в дни проведения праздников и торжественных линеек.

Для мальчиков и юношей парадная школьная одежда состоит из повседневной школьной одежды, дополненной белой сорочкой.

Для девочек и девушек парадная школьная одежда состоит из повседневной школьной одежды, дополненной белой непрозрачной блузкой (длиной ниже талии).

V. Спортивная школьная одежда

Спортивная одежда используется обучающимися только на занятиях физической культурой и спортом. Спортивная школьная одежда должна соответствовать погоде и месту проведения учебных занятий. Спортивная одежда обучающихся включает футболку, спортивные шорты или спортивные брюки (спортивный костюм), кеды или кроссовки.

VI. Обучающимся запрещается ношение в образовательном учреждении:

1. Одежды ярких цветов и оттенков (зеленого, сиреневого, фиолетового, оранжевого, желтого, красного, бордового).

2. Джинсов и брюк, напоминающих джинсы, зауженных, с заклепками на карманах.
3. Мини-юбок.
4. Брюк, юбок, платьев, сарафанов сильно облегающих (обтягивающих) фигуру; брюк, юбок с заниженной талией и (или) высокими разрезами; одежды с декоративными деталями в виде заплат, с порывами ткани, с неоднородным окрасом ткани; одежды с яркими надписями и изображениями.
5. Декольтированных блузок; одежды бельевого стиля; футболок, аксессуаров с символикой асоциальных неформальных молодежных объединений, а также пропагандирующих психоактивные вещества и противоправное поведение.
6. Религиозной одежды, одежды с религиозными атрибутами и религиозной символикой.
7. Головных уборов в помещениях школы.
8. Массивной обуви на толстой платформе, спортивной обуви (за исключением уроков физической культуры), вечерних туфель и туфель на высоком каблуке (более 7 см).

VII. Требования к внешнему виду обучающихся

1. Внешний вид обучающихся должен соответствовать общепринятым в обществе нормам делового стиля и носить светский характер.
2. Обучающимся запрещено появляться в школе:
 - 2.1. мальчикам и юношам:
 - с длинными волосами, волосами, окрашенными в яркие неестественные оттенки;
 - бородой и усами;
 - экстравагантными стрижками и прическами;
 - пирсингом.
 - 2.2. девочкам и девушкам:
 - с распущенными волосами, волосами, окрашенными в яркие неестественные оттенки;
 - экстравагантными стрижками и прическами;

- пирсингом;
- маникюром ярких экстравагантных цветов (синий, зеленый, черный);
- вечерним макияжем;
- массивными украшениями.

VIII.Права и обязанности

1. Права и обязанности обучающихся

1.1. Обучающийся имеет право:

- принимать активное участие в обсуждении вопроса выбора модели школьной формы;
- выбирать форму одежды из утвержденных вариантов, ее фасон, рубашки, блузки, аксессуары к школьному костюму (учитывая требования настоящего Положения);
- вносить на рассмотрение органов управления образовательной организации, органа ученического самоуправления предложения по совершенствованию школьной формы;
- в холодное время года носить джемпера, свитера и пуловеры неярких цветов.

1.2.Обучающиеся обязаны:

- ежедневно приходить на занятия в школьной форме в течение всего учебного года;
- содержать школьную форму в чистоте, относиться к ней бережно, помнить, что внешний вид ученика – это лицо школы;
- бережно относиться к школьной форме других обучающихся;
- на физкультурных занятиях находиться в спортивной форме;
- в дни проведения торжественных линеек, праздников находиться в парадной форме;

- выполнять настоящее Положение.

2. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся

2.1. Родители (законные представители) имеют право:

- обсуждать в органах родительского самоуправления вопросы, относящиеся к школьной форме, вносить на их рассмотрение предложения по вопросам школьной формы;
- выбирать форму одежды из предложенных вариантов;
- малоимущие и малообеспеченные родители (законные представители) на меры социальной поддержки в рамках действующего федерального, регионального и муниципального законодательства.

2.2. Родители (законные представители) обязаны:

- приобрести школьную форму до начала учебного года и обновлять её по мере необходимости;
- ежедневно контролировать внешний вид обучающегося перед выходом его в школу в соответствии с требованиями настоящего Положения;
- следить за состоянием школьной формы своего ребенка;
- соблюдать настоящее Положение.

3. Права и обязанности учителя, классного руководителя.

3.1. Учитель, классный руководитель имеет право:

- принимать активное участие в обсуждении вопросов выбора школьной формы, ее фасона;
- вносить предложения администрации школы по вопросам обеспечения школьной формой обучающихся из малообеспеченных и многодетных семей.

3.2. Учитель, классный руководитель обязан:

- внешний вид повседневной одежды должен соответствовать общепринятым в обществе нормам делового стиля и носить светский характер
- проводить с родителями (законными представителями) обучающихся разъяснительную работу по исполнению настоящего Положения;
- осуществлять ежедневный контроль за внешним видом обучающихся;
- своевременно (в день наличия факта) ставить родителей в известность об отсутствии школьной формы у обучающегося;
- действовать в рамках своей компетенции на основании должностной инструкции.

IX. Ответственность

За неисполнение или ненадлежащее исполнение настоящего Положения лица, на которые распространяется действие настоящего Положения, несут ответственность в соответствии с действующим законодательством:

- обучающиеся – применяются меры дисциплинарного воздействия в соответствии с Уставом и локальными нормативными актами школы;
- педагогические и административные работники – в соответствии с ТК РФ;
- родители (законные представители) обучающихся — в соответствии с мерами, определенными Уставом и действующим законодательством.

7. Заключительные положения

7.1. Положение вступает в силу с момента его утверждения.

7.2. Положение является локальным актом школы, принимается и утверждается, в него вносятся изменения и дополнения в соответствии с порядком, определенным Уставом школы.

7.3. Контроль за исполнением настоящего Положения осуществляется административным, педагогическим персоналом и родителями (законными представителями) обучающихся.

МБОУ "МОРСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ИМ . В.А. ДЕРЯГИНА" ГОРОДСКОГО ОКРУГА СУДАК, Сметанина Ирина Витальевна,
Директор
19.10.2021 16:25 (MSK), Сертификат № 025563D800F0ACA1BE4CD4ECE1913D3FA7