

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа №3 с. Серафимовский  
муниципального района Туймазинский район Республики Башкортостан

СОГЛАСОВАНО

протокол заседания

Совета школы

№ 1 от 24.08.2020

СОГЛАСОВАНО

протокол заседания

родительского комитета

№ 1 от 24.08.2020

СОГЛАСОВАНО

протокол заседания

Совета обучающихся

№ 1 от 24.08.2020

УТВЕРЖДАЮ

Директор

МАОУ СОШ №3 с. Серафимовский

Сайфуллин М.К.

Приказ № 176 от 25.08.2020

## Положение о бракеражной комиссии

### I. Общие положения.

- 1.1. Бракеражная комиссия создается приказом руководителя образовательного учреждения в начале учебного года.
- 1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачеством готовой продукции, который проводится органолептическим методом.
- 1.3. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы 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.
- 1.4. В состав бракеражной комиссии образовательного учреждения включаются:
  - директор образовательного учреждения;
  - школьный фельдшер;
  - шеф-повар производством школьного пищеблока.Бракеражная комиссия состоит из трех и более человек.
- 1.5. В своей деятельности Бракеражная комиссия руководствуется следующими нормативными документами:
  - СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".
- 1.6. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

### 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, ее цвет.

2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при задержанном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах определяется: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

#### 2.4. Органолептическая оценка первых блюд.

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

– 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).

– 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.

– 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.

– 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.

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

#### 2.5. Органолептическая оценка вторых блюд.

– В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все основные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

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

– При наличии крупяных, мучных и овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют в ней присутствие необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной в меню, что позволяет выявить недовложение.

– 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.

– 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.

– 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.

– 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.

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

### III. Процедура проведения бракеража.

- 3.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимают непосредственно из ёмкостей, в которых пища готовится. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.
- 3.2. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню - раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие нештучные изделия - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.
- 3.3. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» оформляется подписями всех членов комиссии. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и заверен печатью. Хранится бракеражный журнал у шеф-повара.
- 3.4. За качество пищи несут ответственность: руководитель ОУ, шеф-повар и повара, изготавливающие продукцию.
- 3.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.



Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа №3 с. Серафимовский  
муниципального района Туймазинский район Республики Башкортостан

**СОГЛАСОВАНО**

протокол заседания

Совета школы

от 24.08.2020 № 01

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор

МАОУ СОШ №3 с.Серафимовский

М.К.Сайфуллин

Приказ от 25.08.2020 № 176

**ПОЛОЖЕНИЕ  
О ДЕЖУРСТВЕ УЧИТЕЛЕЙ И ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**I. Общие положения**

- 1.1 Настоящее положение регламентирует обязанности дежурного администратора, дежурного учителя, дежурного класса и устанавливает порядок организации дежурства по школе.
- 1.2 Дежурство по школе организуется с целью обеспечения безопасности жизнедеятельности педагогического коллектива и обучающихся, организации контроля за сохранностью школьного имущества, за соблюдением всеми участниками учебного процесса порядка, чистоты.
- 1.3. Целью организации дежурства является обеспечение безопасной жизнедеятельности школы, которая включает в себя:
- нормальное и безопасное функционирование здания, сооружений, оборудования тепловых, водоканализационных, электрических сетей, телефонной связи;
  - поддержание удовлетворительного санитарно-гигиенического состояния помещений и 1 прилегающих территорий;
  - соблюдение правил внутреннего трудового распорядка и правил поведения всеми участниками образовательного процесса;
  - сохранность имущества школы и личных вещей участников образовательного процесса;
  - отсутствие в школе посторонних лиц и подозрительных предметов;
  - оперативное реагирование и принятие соответствующих мер в случае возникновения чрезвычайных ситуаций.
- 1.4. Организация дежурства способствует развитию культуры взаимоотношений и чувства ответственности за поддержание уклада жизни школьного коллектива.

**2. Организация и проведение дежурства по школе**

- 2.1. Дежурство по школе организуется согласно графику, составленному заместителем



директора по ВР, утвержденному директором школы:

- дежурный администратор назначается согласно графика дежурства администрации;
- дежурный учитель назначается согласно графику дежурства;
- во школе дежурят учащиеся – 6-11 классов. Дежурные приходят за 20 минут до начала занятий. Дежурство организуется по постам.

2.2. Дежурный класс следит за порядком в школе в течение недели, с понедельника по субботу; сдает дежурство в следующий после дежурства понедельник на линейке.

### 3. Обязанности дежурных по школе

#### 3.1. Обязанности дежурного администратора

Дежурный администратор обязан:

1. Прибыть на дежурство за 30 минут до начала первого урока. Получить информацию у сотрудника охраны о прошедшем ночном дежурстве, состоянии здания и коммуникаций. В случае каких-либо происшествий и повреждений поставить о них в известность директора школы и заместителя директора по административно-хозяйственным вопросам или завхоза.
2. Провести инструктаж дежурного учителя, классного руководителя дежурного класса. Проверить у них наличие нарукавных повязок (других опознавательных знаков дежурных).
3. Осуществлять контроль выполнения своих обязанностей дежурным учителем и классным руководителем дежурного класса.
4. Совместно с дежурным учителем и классным руководителем дежурного класса не допускать курения обучающихся и сотрудников школы в помещениях и на пришкольной территории.
5. Следить за соблюдением учителями и школьниками правил пользования кабинетами, лабораториями и другими помещениями.
6. Иметь сведения об опаздывающих на уроки учащихся.
7. Оперативно реагировать на все случаи небрежного отношения к школьному имуществу. При получении информации о порче имущества немедленно проверить её и, в случае подтверждения, составить акт. Передать акт заместителю директора по учебно-воспитательной работе для вызова родителей учащегося, причинившего ущерб.
8. При чрезвычайных ситуациях или несчастных случаях действовать согласно инструкциям.
9. Оперативно принимать решения по проблемным ситуациям.
10. Оценивать качество работы дежурного учителя, классного руководителя дежурного



классе и дежурного класса.

III. Докладывать директору о соблюдении режима работы школы.

- Иметь следующие документы:

- расписание звонков;
- график питания учащихся в столовой;
- список сотрудников школы с указанием адресов и телефонов;
- порядок организации дежурства учащихся, обязанности дежурных на постах;
- список телефонов школы;
- журнал дежурства
- список классных руководителей и закрепленных за классами кабинетов;
- список телефонов экстренных и аварийных служб района и города;
- порядок действия дежурного администратора при чрезвычайных ситуациях;
- порядок действия дежурного администратора при несчастных случаях с учащимися;
- должностную инструкцию работника службы охраны;
- расписание уроков, курсов по выбору, дополнительных и индивидуальных занятий,
- классных часов, работы творческих коллективов учащихся;
- копию устава школы.

### 3.2. Обязанности дежурного учителя во время дежурства по школе

1. Прибыть на дежурство за 20 минут до начала первого урока (включая методический день).
2. Иметь нагрудный знак с указанием фамилии, имени и отчества.
3. Осуществлять дежурство под руководством дежурного администратора и в случае его отсутствия выполнять обязанности дежурного администратора.
4. Контролировать соблюдение учащимися правил поведения, а также исполнение обязанностей дежурными учениками.
5. Перед началом занятий совместно с дежурным администратором, классным руководителем дежурного класса и назначенными дежурными учащимися проверить у приходящих в школу учеников наличие второй (сменной) обуви.
6. Осуществлять контроль за работой гардероба и столовой и при необходимости оказывать организационную помощь.
7. Совместно с дежурным администратором и классным руководителем дежурного класса не допускать курения обучающихся и сотрудников школы в помещениях и на пришкольной территории.
8. Проверять соблюдение учениками правил пользования учебными кабинетами, библиотекой и другими общественными местами.



9. Собирать сведения об учащихя, опаздывающих на уроки.
10. Оперативно реагировать на все случаи небрежного отношения к школьному имуществу. При сведении о порче имущества учениками немедленно докладывать об этом дежурному администратору.
11. При чрезвычайных ситуациях или несчастном случае действовать по указанию дежурного администратора.
12. Следить за соблюдением санитарно-гигиенического режима во всех учебных кабинетах. Перед началом учебных занятий проверить: отопление и температурный режим, освещение, санитарное состояние вестибюля, раздевалок, лестниц.
13. Не допускать нахождение в школе посторонних лиц.
14. Оказывать организационную помощь в подготовке проведения общешкольных мероприятий.
15. Быть корректным и доброжелательным в общении с учащимися, родителями, сотрудниками и гостями школы.
16. Фиксировать в журнале дежурства все нарушения Правил поведения обучающихся. Замечания по дежурству оставлять в письменном виде в журнале дежурного администратора.
17. Окончание дежурства: первая смена в 13.05, вторая смена – 19.00

### 3.3. Обязанности классного руководителя дежурного класса

Классный руководитель дежурного класса обязан:

1. Провести инструктаж о дежурстве класса на основании данного положения.
2. Распределить посты и уточнить обязанности дежурных.
3. Назначить старшего дежурного и, уточнив круг его обязанностей, осуществлять контроль за ходом дежурства класса через старшего дежурного.
4. Прибыть на дежурство за 20 минут до начала первого урока и проверить занятость постов учащимися согласно распределению.
5. Иметь нагрудный знак с указанием фамилии, имени и отчества.
6. Выдать дежурным на этажах нарукавные повязки или другой опознавательный знак.
7. Осуществлять контроль обеспечения порядка в столовой и на I этаже возле гардеробов.
8. Перед началом занятий совместно с дежурным учителем и назначенными дежурными учащимися проверять у проходящих в школу учащихся наличие второй (сменной) обуви.
9. Совместно с назначенными дежурными следить за чистотой и порядком на этажах.
10. При чрезвычайных ситуациях или несчастном случае действовать по указанию дежурного администратора.
11. Совместно с дежурными учащимися оказывать помощь в организации проведения



общешкольных мероприятиях.

12. Оперативно реагировать на все случаи небрежного отношения к школьному имуществу. При сведении о порче имущества учениками немедленно докладывать об этом дежурному администратору.

### **3.4. Обязанности учащихся дежурного класса**

Учащимся дежурного класса необходимо:

1. Прибыть на дежурство за 20 минут до начала первого урока и занять свой пост.
2. Иметь нарукавную повязку или другой опознавательный знак дежурного.
3. Помогать дежурному учителю и классному руководителю встречать учащихся, проверять чистоту обуви, наличие второй (сменной) обуви.
4. Помогать дежурному учителю и классному руководителю обеспечивать порядок возле гардеробов, помогать раздеваться и сдавать одежду в гардероб учащимся начальных классов.
5. Добросовестно дежурить на этажах: следить за чистотой и порядком на этажах; останавливать детей, бегающих по лестницам, вблизи оконных проемов и других местах, не приспособленных для игр.
6. Немедленно сообщать классному руководителю обо всех замеченных нарушениях и проступках.
7. Оказывать посильную помощь в подготовке проведения общешкольных мероприятий.
8. Старший дежурный обязан осуществлять учет вышедших на дежурство учащихся, замену заболевших дежурных, контроль работы всех постов.

## **4. Права дежурных.**

### **4.1. Права дежурного администратора.**

Дежурный администратор имеет право:

1. В пределах своей компетенции самостоятельно отдавать распоряжения учителям и учащимся.
2. Делать замечания любому работнику школы и учащемуся, нарушившему режим работы школы.
3. Запрашивать в случае необходимости у классных руководителей и других учителей сведения об учащихся и их родителях (законных представителях).
4. Приглашать родителей (законных представителей) учащихся в школу с указанием причины вызова.
5. В случае необходимости заходить на уроки и другие занятия, беспрепятственно проходить во все помещения школы.



6. Совместно с медицинскими работниками участвовать в проверке выполнения санитарно-гигиенического режима, качества приготовления пищи для учащихся.
7. Давать рекомендации по организации дежурства на следующую неделю.

#### **4.2. Права дежурного учителя.**

Дежурный учитель имеет право:

1. В пределах своей компетенции самостоятельно отдавать распоряжения учащимся.
2. Делать замечания любому работнику школы (в случае отсутствия дежурного администратора) и учащемуся, нарушившему режим работы школы.
3. В случае необходимости заходить на уроки и другие занятия, беспрепятственно проходить во все помещения школы.
4. Давать рекомендации по организации дежурства на следующую неделю.
5. Оставаться в школе после окончания уроков не более чем на 20 минут.

#### **4.3. Права классного руководителя дежурного класса.**

Классный руководитель дежурного класса имеет право:

1. В пределах своей компетенции отдавать распоряжения учащимся.
2. Делать замечания любому учащемуся, нарушившему режим работы школы или порядок дежурства.
3. Давать рекомендации по организации дежурства на следующую неделю.
4. Оставаться в школе после окончания уроков не более чем на 20 минут.

#### **4.4. Права учащихся дежурного класса.**

Учащиеся дежурного класса имеют право:

1. Делать замечания любому ученику школы, нарушившему правила поведения или режим работы школы.
2. Поставить перед дежурным администратором вопрос о вынесении замечания (наказания, порицания) учащемуся, нарушившему правила поведения.
3. Помогать в решении текущих вопросов педагогическим и ученическим коллективами, посетителями школы.

### **5. Поощрение дежурных.**

5.1. Дежурный администратор, дежурный учитель, классный руководитель дежурного класса за добросовестное выполнение обязанностей дежурного, оперативные и грамотные действия при возникновении чрезвычайных ситуаций могут быть поощрены следующим образом:

- объявлена благодарность приказом директора по школе;
- предоставлен день отдыха в каникулярное время.

5.2. За добросовестное отношение к дежурству, выполнение обязанностей дежурного,



проявление инициативы дежурный класс или отдельные ученики могут быть поощрены следующим образом:

- объявлена благодарность приказом директора школы всему классу или отдельным учащимся;
- сделан репортаж о добросовестных дежурных в школьных СМИ.

## 6. Меры взыскания

6.1. Дежурный администратор, дежурный учитель, классный руководитель дежурного класса.

За недобросовестное отношение к обязанностям дежурного, проявление халатности, допущение чрезвычайной ситуации по вине дежурных администратора, учителя, классного руководителя предусмотрены следующие меры наказания:

- указать на недобросовестное отношение к обязанностям дежурного;
- объявить замечание;
- объявить выговор приказом директора школы.

6.2. Дежурный класс.

За неудовлетворительное выполнение обязанностей дежурному классу может быть объявлено замечание.