

Российская Федерация
Ханты-Мансийский автономный округ – Югра
муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 2»

П Р И К А З

31.08.2023

№ 549 - О

г.Мегион

О создании бракеражной комиссии
на 2023-2024 учебный год

На основании требований Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в соответствии с санитарно – эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в целях осуществления контроля над организацией питания обучающихся, соблюдения технологии приготовления пищи, использования качественного ассортимента продуктов питания в столовой муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 2»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить бракеражную комиссию (далее комиссия) на 2022-2023 учебный год в следующем составе:

- председатель комиссии: О.А. Ильина, директор школы;
- член комиссии: М.А. Андреева, фельдшер;
- член комиссии: Е.И. Сушкова, заведующая столовой;
- член комиссии: Е.П. Ковик, тьютор;

2. Установить срок работы комиссии с 01.09.2023 года по 31.05.2024 года.

3. Утвердить план работы комиссии на год (приложение 1).

4. Членам комиссии ежедневно в бракеражном журнале отмечать качество готовой продукции, норму выхода готовых блюд.

5. Утвердить Положение о бракеражной комиссии (приложение 2).

6. Регламентировать работу комиссии утвержденным Положением о бракеражной комиссии.

7. Результаты проверок комиссии рассматривать на совещании для принятия необходимых мер по устранению выявленных недостатков.

8. Контроль за работой комиссии оставляю за собой.

Директор



О.А. Ильина

С приказом ознакомлены:

Рассылка:

1 экз.-в дело

1 экз.-фельдшер

1 экз.-тьютор

1 экз.-исп. обязанности зам директора по ИТ

План работы бракеражной комиссии МАОУ «СОШ №2»
на 2023-2024 учебный год

№	Мероприятия	Срок выполнения	Ответственный
1.	Проведение организационных совещаний.	4 раза в год	О.А. Ильина, директор.
2.	Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов.	1 раз в месяц	Сушкова Е.И., заведующая столовой; Е.П. Ковик, тьютор; М.А. Андреева, фельдшер.
3.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	ежедневно	М.А. Андреева, фельдшер.
4.	Контроль сроков реализации продуктов.	1 раз в месяц	Е.П. Ковик, тьютор.
5.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	1-2 раза в неделю	Сушкова Е.И., заведующая столовой; Е.П. Ковик, тьютор; М.А. Андреева, фельдшер.
6.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	ежедневно	Сушкова Е.И., заведующая столовой; Е.П. Ковик, тьютор; М.А. Андреева, фельдшер.
7.	Работа с родителями	1-2 раза в год	О.А. Ильина, директор; Е.П. Ковик, тьютор.
8.	Отчет о проделанной работе	Декабрь 2023 Май 2024	Сушкова Е.И., заведующая столовой; Е.П. Ковик, тьютор; М.А. Андреева, фельдшер.

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии муниципального автономного общеобразовательного
учреждение «Средняя общеобразовательная школа №2»

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в образовательной организации. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями 13.07.2020), сборниками рецептов, технологическими картами и данным Положением. Осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. 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 обучающимся, 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 на кухне. 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, члены бракеражной комиссии и повар, осуществляющий приготовление пищи.

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;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- 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.

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, её цвет. 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.

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

2.3. 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.

III. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПЕРВЫХ БЛЮД

3.1. 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.

3.2. 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).

3.3. 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.

3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых 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 к подаче блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

IV. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ВТОРЫХ БЛЮД

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

4.4. 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 крупа 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 несоответствии 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. У плохо приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, её 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. 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.

V. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

5.1. *«Удовлетворительно»* - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

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

5.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

5.3. Оценка *«удовлетворительно»* и *«неудовлетворительно»*, данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной ответственности.

5.4. 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.

VI. УПРАВЛЕНИЕ И СТРУКТУРА

6.1. В состав бракеражной комиссии входит:

- председатель комиссии- директор школы;
- ответственный за организацию питания;
- заведующая столовой;
- медицинская сестра.