



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"КРАСНОГОРСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"
ЛЕНИНСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

ОГРН 1159102002850 ИНН 9111010152
298233, Республика Крым, Ленинский район, с. Красногорка, ул. Школьная, д.23,
Телефон(06557) 6 31 42, e-mail: krasnogorskayoh@mail.ru

ПРИКАЗ

31.08.2022

с. Красногорка

№ 129

*О создании бракеражной комиссии
на 2022-2023 учебный год.*

В целях контроля за качеством питания.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить состав бракеражной комиссии на 2022-2023 учебный год:
Председатель комиссии: Фазылова В.С. – заместитель директора по УВР;
Члены комиссии: Косаурова В.А. – медсестра; Бочарова И.Л. – зав.хоз;
1.2. График работы бракеражной комиссии приложение 2.
2. Членам бракеражной комиссии строго соблюдать:
 - Положение о бракеражной комиссии. (Приложение 1).
 - Функциональные обязанности членов бракеражной комиссии. (Приложение 3)
3. Каждый из членов бракеражной комиссии несет персональную ответственность за доброкачественность выдаваемого комплексного питания.
4. Ответственным лицом по выдаче детям готового питания и выднения бракеражного журнала назначить – медсестру Косаурову В.А.
5. Делопроизводителю разместить «Положения о бракеражной комиссии» в новой редакции, на сайте МБОУ Красногорская СОШ.
6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

Е.Н. Загуляева



С приказом все ознакомлены

В.С. Фазылова

И.Л. Бочарова

В.А. Косаурова

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии МБОУ Красногоская СОШ
(в новой редакции)

I. Общие положения.

1.1. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством поставляемого комплексного питания в соответствии с примерным двухнедельным меню, соблюдения выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, Уставом и локальными актами образовательной организации.

II. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием трудового коллектива образовательной организации. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя образовательной организации.

2.2. В состав бракеражной комиссии могут входить:

- Председатель комиссии (представитель администрации образовательной организации);

Члены комиссии:

- медработник;

- завхоз;

заместитель директора по УВР.

III. Деятельность комиссии.

3.1. Члены бракеражной комиссии выполняют следующие обязанности:

- контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке поставляемого комплексного питания;
- следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляют контроль и качество поставляемого комплексного питания;
- следят за соответствием поставляемого комплексного питания примерному двухнедельному меню;
- осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- проводят органолептическую оценку готовой пищи; (Приложение 1)
- проверяют соответствие объемов поставляемого комплексного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

IV. Требования к оформлению документации.

4.1. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции и др.

4.2. Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок.

V. Заключительные положения.

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

5.2. Администрация образовательной организации при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

5.3. Администрация образовательной организации обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

Приложение 1.

Методика проведения органолептической оценки пищи

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

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.

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.

Органолептическая оценка первых блюд.

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.

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.

Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

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.

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 запекания.

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 запеченная — приятный слегка заметный привкус

свежего масла, на котором ее запекали. Она должна быть мягкой, сочной, крошащейся, форма нарезки сохраняется.

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 (блюдо к раздаче не допускается, требуется его замена).

V. Документация бракеражной комиссии

- 5.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».
- 5.2. В бракеражном журнале указывается дата и час время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.
- 5.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью школы; хранится бракеражный журнал у медицинского работника.

ГРАФИК РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

СНЯТИЕ ПРОБ С ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ	09.10 - 09.15 12.00 - 12.05
ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ	ПОСТОЯННО

Функциональные обязанности членов бракеражной комиссии

Председатель комиссии: Фазылова В.С. - осуществляет контроль за работой комиссии.

Члены комиссии:

зав.хоз Бочарова И.Л.

медсестра Косаурова В.А.:

1. Осуществляют прием поставляемого комплексного питания.
2. Перед процедурой бракеража знакомятся с меню, рецептурой и технологией приготовления блюд.
3. До начала раздачи готовой пищи осуществлять оценку органолептических показателей и качества блюд (бракеражную пробу) с соответствующей записью в журнале за качеством пищи (бракеражный журнал).
4. Делают запись в бракеражный журнал. *(разборчивым почерком только после проведения органолептической оценки)*
5. При выявлении нарушений в части соответствия требований к кулинарной обработке и (или) качеству блюда такое блюдо к выдаче не допускают, сделав соответствующую запись в бракеражном журнале.
6. Осуществляют контроль за выдачей готовой продукции (равномерность порционирования, температура подачи блюд, условия хранения готовой продукции).
7. Осуществляют контрольное взвешивание общего выхода приготовленных блюд в соответствии с количеством питающихся, а также порционного выхода мясных и рыбных блюд путем контрольного взвешивания не менее 10 порций.
8. Проводят оценку санитарного состояния обеденного зала, сервировки стола приборами, салфетками, целостностью посуды, качеством её мытья и сушки.
9. Визуально оценивать соблюдение личной гигиены персоналом (наличие чистой спецодежды, головных уборов, полностью покрывающих волосы, коротко остриженные ногти на руках, не покрытые лаком, наличие на руках одноразовых перчаток при раздаче пищи, отсутствие признаков болезни, украшений).
10. Контролируют культуру питания учащихся.