

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Средняя общеобразовательная школа №1 пгт. Ноглики
им. Героя Советского Союза Г.П. Петрова

30.08.2024 г.

№ 442

О создании бракеражной комиссии

В целях осуществления эффективного контроля за организацией питания в образовательной организации, качеством изготавливаемой продукции и соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и приема пищи в школьной столовой в МБОУ СОШ №1 пгт. Ноглики им. Героя Советского Союза Г.П. Петрова .

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию на период 2024-2025 учебного года в составе:
Председатель – Хлынина Н. А., заместитель директора по ВР

Члены комиссии:

- Ботова Ирина Юрьевна заместитель директора по УВР;
 - Гондаревская Анна Артуровна заведующая производством
 - Глебова Ольга Борисовна медсестра;
 - Машковцева Татьяна Андреевна старший воспитатель;
 - Заможная Елена Викторовна педагог-организатор
2. Утвердить Положение о работе бракеражной комиссии. (Приложение 1);
 3. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор школы

В.Н. Кулиш

I. Общее положение

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии МБОУ СОШ № 1 пгт. Ноглики имени Героя Советского Союза Григория Петровича Петрова разработано в целях усиления контроля организации питания обучающихся, предотвращения желудочно-кишечных заболеваний и пищевых отравлений, контроля за соблюдением технологии приготовления пищи, расширения ассортиментного перечня блюд, организации полноценного питания.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН 2.3/2.4 3590-20, сборниками рецептур, технологическими картами, настоящим Положением.

1.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за качеством готовой й продукции, согласно требованиям п.4.1 г.4 Регионального стандарта организации питания обучающихся в образовательных учреждениях Сахалинской области, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями, готовые блюда и кулинарные изделия. 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 учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.

1.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у заведующего столовой. 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, заведующий столовой и повара, przygotowляющие продукцию.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

2.2. Бракеражная комиссии состоит из 3-4 членов. В состав комиссии входят: заместитель директора (председатель комиссии); медицинская сестра; сотрудник столовой.

2.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники школы.

2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором.

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.

2.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гниlostный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

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, недосолености, 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 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. Макаaronные 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 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 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. Плохо приготовленный соус, 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. Критерии оценки блюд устанавливаются следующие:

«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.

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 материальной и другой 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.

6. ПРАВА БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ.

- 6.1. Проверять в рабочее время санитарное состояние пищеблока;
- 6.2. Контролировать наличие маркировки на готовой продукции и заготовках;
- 6.3. Проверять выход продукции;
- 6.4. Контролировать наличие суточной пробы;
- 6.5. Проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- 6.6. Контролировать разнообразие и соблюдение меню;
- 6.7. Проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- 6.8. Вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

7. ДОКУМЕНТАЦИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ.

7.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

7.2. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у заведующего столовой

С приказом ознакомлен:

Хлынина Н.А. / _____

Ботова И.Ю. / _____

Гондаревская А.А. / _____

Глебова О.Б. / _____

Машковцева Т.А. / _____

Заможная Е.В. / _____

**ПЛАН
РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
НА 2024-2025 УЧЕБНЫЙ ГОД.**

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственный
1	Составление приказа о создании и составе бракеражной комиссии	сентябрь	Директор
2	Проведение организационных совещаний	3 раза в год По показаниям	Директор Зав производством
3	Контроль за качеством готовой й продукции отслеживание меню	ежедневно	Члены комиссии Медицинский работник
4	Контроль за технологией приготовления блюд	ежедневно	Зав производством
5	Заполнение журнала	ежедневно	Медицинский работник
6	Контроль за качеством поставляемых продуктов, сроками реализации, качеством приготовления блюд	По показаниям	Зав производством Члены комиссии
7	Представление результатов комиссии на общешкольных родительских собраниях	Согласна графика	Председатель комиссии