

Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
Богдановская
средняя общеобразовательная школа
Каменского района Ростовской области

ПРИКАЗ

31.08.2022 г.

№ 205

**О создании бракеражной комиссии по контролю
над качеством питания учащихся
МБОУ Богдановской СОШ**

В целях улучшения работы по организации питания учащихся школы, усилению контроля над качеством приготовления пищи, в соответствии Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 (далее – СП 2.4.3648-20), Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. № 2 (далее – СанПиН 1.2.3685-21), Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 21.03.2022 № 9 "О внесении изменений в санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-2019)", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16" (Зарегистрирован 24.03.2022 № 67884), с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного населения»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию по контролю над качеством питания в следующем составе:

Рай Т.А. председатель комиссии

Члены комиссии:

Савченко О.Б. заведующий хозяйством, представитель администрации школы.

Кулакова З.М. медицинская сестра школы

Уливатая С.И. заведующий столовой

Воронов А.А. Глава администрации Богдановского с/п (по согласованию)

2. Работу бракеражной комиссии осуществлять в соответствии Положением о бракеражной комиссии (Приложение №1).

3. Утвердить план работы бракеражной комиссии на 2022-2023 учебный год (Приложение №2).

4. Членам комиссии ежедневно заносить в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» результаты органолептической оценки приготовленной пищи.

5. Срок полномочий комиссии: с 01.09.2022 года по 31.08.2023 года

6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы

Т.А. Рай

С приказом ознакомлены:

Фамилия	Подпись	Дата
Рай Т.А.		31.08.2022
Савченко О.Б.		31.08.2022

Положение о бракеражной комиссии МБОУ Богдановской СОШ

1. Общие положения

1.1 Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в МБОУ Богдановской СОШ. Бракеражная комиссия создается приказом директора МБОУ Богдановской СОШ на начало учебного года

1.2 Настоящее *Положение о бракеражной комиссии МБОУ Богдановской СОШ* в своей деятельности руководствуется СанПиНами, Уставом МБОУ Богдановской СОШ, сборником рецептов, технологическими картами, данным Положением и осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим способом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, 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.

1.3 Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Храниться 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, жесткость, сочность и др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, заведующий столовой, приготовляющие продукцию.

1.4 Полномочия комиссии:

1.4.1 Бракеражная комиссия МБОУ Богдановской СОШ:

- 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 пищеблока;
- 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 работников пищеблока;
- Периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- Проверяет соответствие объемов приготовления питания объему разовых порций и количеству детей.

2. 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 Затем 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: селёдочный, 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; вкусовые пробы не проводятся 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 в тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательно 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. Недоброкачественные мясо и рыбу 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, наличие 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 разрешается блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки. Резкой кислотностью, пересолом и др.

4. Органолептическая оценка вторых блюд

4.1 В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусов 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 мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисая 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 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, ее усвоение.

4.7 При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жаренная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезку.

5. Критерии оценки качества блюд

5.1 «Удовлетворительность» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

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

5.2 Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится 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. Состав бракеражной комиссии

Председатель комиссии

Члены комиссии:

заведующий хозяйством, представитель администрации школы.

медицинская сестра школы

заведующий столовой

Глава администрации Богдановского с/п (по согласованию)

**План
работы бракеражной комиссии
на 2022-2023 учебный год**

№ п/п	Наименование мероприятия	Срок
1.	Заседание членов комиссии по теме «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу учебного года. Проверка санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год»	август
2.	Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц
3.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1-2 раза в неделю
4.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	ежедневно
5.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря	сентябрь, декабрь, март, май
6.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим, дата реализации продуктов	октябрь
7.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов	ноябрь
8.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2022-2023 учебного года»	декабрь
9.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока	январь
10.	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Наличие суточной пробы, маркировка банок	февраль
11.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащимися по весу с контрольной порцией	март
12.	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением	март
13.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд	апрель