

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГЛЯДЕНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
662220. Красноярский край, Назаровский район, п. Глядень, ул.Новая 28,
Телефон: (8-39-155) 94-1-41, Email: glyaden@mail.ru

ПРИКАЗ

04.09.2023г.

п. Глядень

№ 90/2

В целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию (далее – комиссия) в составе:

Председатель комиссии: Заголько Светлана Александровна

Члены комиссии:

1. Журавлева Наталья Владимировна, медицинская сестра МБОУ «Гляденская СОШ»

2. Ефименко Елена Николаевна, повар МБОУ «Гляденская СОШ»

3. Наумова Наталья Викторовна, повар МБОУ «Гляденская СОШ»

4. Арефьева Оксана Николаевна, кладовщик МБОУ «Гляденская СОШ»

2. Утвердить положение о бракеражной комиссии (приложение 1).

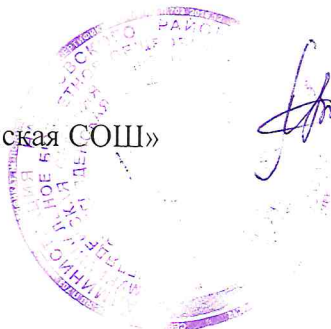
3. Членам комиссии:

3.1. ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи;

3.2. ежеквартально предоставлять директору МБОУ «Гляденская СОШ» отчёт о результатах проведённой работы.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

И.О. директора МБОУ «Гляденская СОШ»



Л.В. Прохоренко

Положение о бракеражной комиссии

I. Общее положение

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии МБОУ «Гляденская СОШ» (далее – Положение) разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия (далее – Комиссия) создается приказом директора школы на начало учебного года. В составе комиссии не менее 3-х человек.

1.2. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с:

- Федеральным Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. (глава 4. Статьи 34, 37, 41);
- Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 03.07.2016) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (с изм. и доп., вступ. в силу с 04.07.2016);
- Федеральным законом от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) "О качестве и безопасности пищевых продуктов";
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 N 45 "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08" (вместе с "СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования");
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 N 189 (ред. от 24.11.2015) "Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации";
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 N 26 (ред. от 27.08.2015) "Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций";
- Приказом Минздравсоцразвития России № 213н от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников общеобразовательных учреждений»;
- Уставом МБОУ «Гляденская СОШ» .

1.3. Комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. 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.

1.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал в помещении школьной 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 и др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность члены бракеражной комиссии.

II. Функции Комиссии школы:

- 2.1. Повседневная оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд).
- 2.2. Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норма при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.
- 2.3. Проверка санитарно-гигиенического состояния пищеблока, складских помещений для хранения продуктов питания, а также условий и сроков их хранения.
- 2.4. Контроль за правильностью составления меню – требования.
- 2.5. Осуществление контроля закладки основных продуктов, проверка выхода блюд.
- 2.6. Проверка соответствия фактического выхода готовых блюд выходу по меню – требованию.
- 2.7. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.8. Проведение органолептической оценки каждого готового блюда отдельно (определение цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.).
- 2.9. Ежедневное снятие бракеражной пробы за 30 мин до начала раздачи готовой пищи.
- 2.10. Осуществление допуска к раздаче блюд при соответствии вкуса, цвета, запаха, внешнего вида, консистенции, утвержденной рецептуре и других показателей, предусмотренным требованиям.
- 2.11. Занесение результатов бракеражной пробы в «Журнал бракеража готовой продукции».
- 2.12. Контроль за выполнением натуральных норм и витаминизации первых и третьих блюд.
- 2.13. Проверка наличия контрольного блюда и суточной пробы.

III. Права участников Комиссии

6.6. 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.

6.7. 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.

VII. Критерии оценки качества блюд

7.1. Оценки:

«отлично» присваивается блюдам, соответствующим своей рецептуре, технологии приготовления, у которых все показатели в норме. Это идеально приготовленное блюдо, у которого все показатели в норме

«хорошо» означает, что были небольшие изменения, внесённые в рецептуру или технологию приготовления, но весомых нарушений нет. Причиной для получения этой оценки может быть пересоленное или недосоленное блюдо и пр.

«удовлетворительно» говорит о том, что в проверяемом блюде определены изменения во вкусе, запахе, которые возможно исправить, отправив это блюдо на доработку. Возможно, оно не дошло до стадии готовности, или в нем что то упущено.

«неудовлетворительно» означает брак этого блюда, так как были обнаружены серьёзные нарушения при проведении проверки. Вследствие этого комиссия должна не допустить к раздаче данное блюдо.

7.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы (приложение 1), оформляются подписями всех членов комиссии.

7.3. Оценки «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данные бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждаются на совещаниях при директоре и на планерках.

7.4. 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.

VIII. Ответственность

8.1. Участники Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.

8.2. Участники Комиссии, занимающиеся контролем организации и качества питания в школе, несут ответственность за достоверность излагаемых фактов, отображенных в журналах бракеража и представляемых в актах.

Приложение 1

к Положению о бракеражной комиссии

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечания
-------------------------------	------------------------	---	---	--	-------------------------------------	------------