

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 18»
(МАОУ СОШ № 18)**

ПРИКАЗ

01.09.2023

№157-О

г. Тобольск

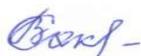
О создании бракеражной комиссии

В соответствии с Положением об обеспечении питанием учащихся МАОУ СОШ № 18, утвержденным приказом №16.1-О от 11.01.2021 г., на основании приказа МАОУ СОШ № 18 №246-О от 05.12.2022 г. «Об организации питания» в целях осуществления действенного контроля за организацией и качеством питания учащихся в 2023-2024 учебном году, руководствуясь полномочиями, предусмотренными Уставом МАОУ СОШ №18

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить бракеражную комиссию в школьной столовой в составе:
 - директор МАОУ СОШ №18 – Соколова С.В.
 - медицинского работника – Корнийчук Т.Е.
 - заведующего производством школьной столовой – Коркина А.Р.
2. Утвердить Положение о бракеражной комиссии (приложение).

Директор:



С.В. Соколова

Утверждено
приказом МАОУ СОШ №18
От 01.09.2023г. №157-О

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
МАОУ «Средняя общеобразовательная школа №18»

2023 г.

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в МАОУ СОШ №18. Бракеражная комиссия создается приказом директора ОУ на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590- 20 , СанПиН -2.4.1.2660-10, сборниками рецептов, технологическими картами, данным Положением, Положением об обеспечении питанием учащихся МАОУ СОШ №18, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях».

1.3. Постановлением Правительства Тюменской области от 30.09.2013г. № 423-п «Об утверждении Положения об обеспечении питанием учащихся образовательных организаций в Тюменской области» с изменениями, внесенными Постановлением Правительства Тюменской области от 10.07.2019г.№В221-п;

1.4. Типовым положением об общеобразовательном учреждении, утверждённым постановлением Правительства РФ Тюменской области от 30.09.2013г. № 423-п «Об утверждении Положения об обеспечении питанием учащихся образовательных организаций в Тюменской области».

II. Управление и структура

2.1. Комиссия формируется на основании ежегодного приказа директора ОУ. Полномочия комиссии начинаются с момента соответствующего приказа. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации ОУ.

2.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (приложение).

III. Основные задачи

3.1. Предотвращение пищевых отравлений.

3.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

3.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

3.4. Организация полноценного питания.

3.5. Своевременное принятие мер по улучшению качества готовой продукции или снятия её с реализации.

IV. Содержание и формы работы

4.1. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.

4.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража комиссия руководствуется требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

4.3. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

4.4. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав

тщательно пищу в котле.

4.5. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по пятибальной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.6. Для получения объективных результатов при органолептической оценке качества пищи каждому из показателей - внешнему виду, цвету, запаху, вкусу, консистенции - дают соответствующие оценки:

«5»-«Отлично» дается блюду (изделию), которое приготовлено полностью в соответствии с рецептурой и технологией производства и по органолептическим показателям отвечает продукту высокого качества.

«4»-«Хорошо»- незначительные изменения в технологии приготовления блюд, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;

«3» -«Удовлетворительно», более серьезные нарушения технологии приготовления блюда (изделия), но, допускающие его реализацию без переработки.

«2»- «Плохо», изделие бракуется и снимается с реализации.

Оценка «Пять» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

4.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии или медицинским работником.

4.8. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

V. Полномочия комиссии.

Бракеражная комиссия:

5.1. Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

5.2. Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

5.3. Ежедневно следит за правильностью составления меню;

5.4. Контролирует организацию работы на пищеблоке;

5.5. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

5.6. Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

5.7. Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

5.8. Периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

5.9. Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. З.;

5.10. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся.

VI. Документация бракеражной комиссии

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

6.2. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью учреждения.

6.3. Хранится бракеражный журнал у заведующего пищеблоком.

1. Методика органолептической оценки пищи

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

1.2. 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.

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

1.4. 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.

2. Органолептическая оценка первых блюд.

2.1. 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.

2.2. 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).

2.3. 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.

2.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

2.5. 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.

2.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

3. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

3.3. 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.

3.4. Макаронные 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.

3.5. 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, закладной и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствии рецептуре — блюдо снимается с реализации.

3.6. 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.

3.7. 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.

3.8. 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.