Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа с. Кувак-Никольское

ПРИКАЗ

от 30 августа 2023 года № 80

О создании бракеражной комиссии на 2023-2024 учебный год.

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

Приказываю:

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

Председатель комиссии: Рыгалова Валентина Александровна, директор школы, Плотникова Нина Владимировна, ответственная за филиал

Члены комиссии: 1. Мещеринова Татьяна Александровна, библиотекарь,
2. Пояскова Наталья Геннадьевна, учитель,
3. Кадомцева Надежда Владимировна, учитель,
4. Киселева Ольга Анатольевна, учитель

2. Утвердить Положение о бракеражной комиссии в соответствии с Приложением №1 к настоящему приказу.

3. Утвердить план работы комиссии на 2023-2024 учебный год в соответствии с Приложением № 2 к настоящему приказу.

4. Членам комиссии:

4.1. ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи;
4.2. ежеквартально предоставлять директору отчет о результатах проведенной работы.

5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор В.А.Рыгалова

Приложение №1 к приказу

от 30 августа 2023 года № 80

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

Общие положения.

1. Бракеражная комиссия создается на основании приказа директора школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы. Состав комиссии не менее трех человек.
2. Комиссия в своей деятельности руководствуется ГОСТ Р 53104-2008 «Национальный стандарт РФ Услуги общественного питания, Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», СП 2.3.6 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
3. Проверке качества подлежат все сырые продукты, которые поступают на предприятие (проверяются целостность упаковки, сроки хранения и реализации продуктов, условия хранения) и готовые блюда, предназначенные для реализации в столовой образовательного учреждения;
4. Бракеражная комиссия проверяет все готовые блюда до их подачи на стол;
5. Членам бракеражной комиссии необходимо стабильно контролировать абсолютно все этапы приготовления блюд, условия хранения продуктов и т. п.
6. После проведения бракеража выводы комиссии о качестве блюд и товаров фиксируются в специальном бракеражном журнале, а члены комиссии подтверждают принятое решение своими подписями. В журнале оценивается пригодность не всего меню, а каждого блюда отдельно.
7. Хранится данная документация либо у медицинского работника, либо у шеф-повара.
8. Все члены комиссии несут персональную ответственность за обеспечение качественным питанием учащихся, воспитанников МБОУ СОШ с. Кувак-Никольское.

Бракеражная комиссия проверяет

1. Условия хранения и срок годности сырых продуктов;
2. Правильность закладки продуктов во время приготовления пищи;
3. Наличие контрольного блюда;
4. Фактический выход одной порции каждого блюда;
5. Наличие суточной пробы;
6. Наличие меню, правильность его оформления, его соответствие готовой пище (документ должен быть обязательно подписан директором и заведующим производством предприятия; обязательно указание даты и количества питающихся; напротив названия блюда нужно указать выход продуктов);
7. Санитарное состояние пищеблока

Чтобы определить выход жидких блюд, нужно показатель емкости котла поделить на количество порций. Чтобы определить выход порционных блюд нужно взвесить 5 порций и установить среднее значение блюда.

Критерии оценки готовых блюд.

1. Визуальная оценка с определением цвета и привлекательности блюда;
2. Запах – иногда для неудовлетворительной оценки хватает только этой характеристики; вкус; цвет;
3. Вид на разрезе для блюд с начинкой и котлет; прозрачность кофейных напитков и чая; консистенция; окраска корки;
4. Все без исключения члены бракеражной комиссии должны быть ознакомлены с методикой органолептической оценки блюд.

Органолептическая оценка – определение качества продукции при помощи органов чувств (зрение, вкус, обоняние, осязание)

Методика органолептической оценки пищи
1. Прежде всего необходимо оценить пищу визуально, ведь внешний вид и цвет пищи могут сразу свидетельствовать о ее качестве;
2. Обращают внимание на запах блюда;
3. Дегустация пищи. Пищу не дегустируют, если сразу выявлены признаки непригодности! В первую очередь оцениваются блюда без ярко выраженного запаха и вкуса.

Блюда с разной технологией приготовления имеют разную методику органолептической оценки.

Органолептическая оценка первых блюд:
1. жидкое блюдо необходимо хорошо перемешать, после чего небольшое количество вылить в тарелку;
2. заправку первого блюда распределяют по краю тарелки и определяют, соответствуют ли ингредиенты составу блюда;
3. по внешнему виду определяют насколько качественно обработаны овощи, перебраны и вымыты крупы;
4. бульоны нужно дополнительно проверить на прозрачность. Если бульон слишком мутный, а на поверхности вместо жирных пленок видны капельки жира, это свидетельствует о том, что продукты были несвежие;
5. дегустация супа происходит при температуре около 75 градусов, поскольку вкусовые качества слишком горячих блюд очень сложно определить правильно;
6. Если предполагается добавление соуса или сметаны в первое блюдо, то его пробуют без добавок.

Органолептическая оценка вторых блюд:
1. мясо и рыбу осматривают и проверяют, чтобы куски были порезаны вдоль волокон и имели соответствующую рецепту форму;
2. в блюдах с гарниром проверяются вкусовые качества каждого составляющего отдельно, а блюда с соусом, к примеру, овощное рагу, в совокупности;
3. проверяя котлеты, необходимо обратить внимание и на внешний вид блюда. Если котлета размазывается по тарелке, значит хлеба добавлено слишком много. Красноватый цвет котлет свидетельствует о том, что фарш не прожарили или он был протухшим;
4. блюда из рыбы должны быть сочными, плотными и не иметь посторонних запахов. Вареная рыба – иметь приятный привкус пряностей, жаренная – пропитана маслом;
5. в кашах не должно быть комков и посторонних примесей, зерна без труда отделяться друг от друга. Лучше всего это проверить, размазав кашу тонким слоем по тарелке; при проверке качества каш существует проблема недовложения сухого вещества, т.е. вес порции соответствует стандарту, но воды больше, чем крупы. Чтобы определить этот брак, образец блюда необходимо сравнить с рецептом;

6. макароны должны легко перемешиваться и не склеиваться;
7. соусы подлежат проверке не только на вкус, но и на консистенцию жидкости, как суп – пюре. А если в соусе есть твердые частицы, определяют качество их нарезки;

Факторы, влияющие на органолептическую оценку:

1. температура воздуха пищеблока (оптимальная – 20 градусов, при повышении температуры снижается чувствительность к восприятию горького и кислого, при понижении температуры – соленого);
2. температура поверхности языка (рецепторы вкуса снижают порог чувствительности при понижении температуры ниже 0 градусов и повышении свыше 45);
3. освещение пищеблока (освещение должно быть естественным, чтобы исключить изменение натурального цвета пищи;
4. наличие посторонних запахов (посторонних запахов быть не должно, т. к. это может повлиять на правильную оценку качества продуктов).

Критерии оценки качества блюд

После органолептической проверке каждого блюда по соответствующим правилам, в бракеражный журнал заносятся оценки каждого блюда согласно установленным критериям оценивания.

- «отлично» — высшую оценку получают блюда, которые приготовлены строго по определенной рецептуре без отклонений от правил и вкусовых качеств;
- «хорошо» — технология блюд имеет незначительные нарушения, которые абсолютно не изменили привычный вкус блюда;
- «удовлетворительно» — такая оценка у блюд, рецепт которых нарушен, вкус изменен, но блюдо пригодно к употреблению;
- «неудовлетворительно» — блюдо непригодно к пище, является браком и списывается.
- Расчет оценки качества продукции: общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.
- Все эти оценки определяются по органолептическим показателям и заносятся в бракеражный журнал.

Блюда с оценкой «неудовлетворительно» ни в коем случае не поступают в реализацию детям. В этом случае председатель бракеражной комиссии составляет акт, о котором обязательно докладывают директору школы. Также с этим актом знакомят работника, по вине которого допущена ошибка.

Некачественную продукцию списывают, также составляя соответствующий акт.

В бракеражном журнале отмечаются оценки органолептической проверки каждого блюда отдельно, а не всего меню в целом.

Работу бракеражной комиссии контролирует непосредственно директор школы. Воспитанники и ученики могут получить готовую продукцию только после бракеража все готовой продукции, производимой на пищеблоках МБОУ СОШ с. Кувак-Никольское.

Приложение №2 к приказу от 30 августа 2023 года № 80

План работы

бракеражной комиссии МБОУ СОШ с. Кувак-Никольское

на 2023-2024 учебный год

На основании общего Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно- гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в МБОУ СОШ с. Кувак-Никольское организована по следующим направлениям:

- **Ежедневный контроль**

1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы.
2. Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д);
3. За соблюдением технологии приготовления пищи.
4. За полнотой вложения продуктов при приготовлении.
5. Соблюдения санитарно- гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
6. Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.
7. Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.
8. Взятие проб из общего котла.

- **Ежемесячный контроль**

1. Организация питьевого режима, уголков гигиены, наличие и оформление папок здоровья в классах.
2. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.

3.Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.

4.Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.

5.Контроль качества обработки и мытья посуды.

6. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.

7. Проверка правил хранения продуктов и т.д

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы школьного пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию школы.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СаНПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

План работы бракеражной комиссии

на 2023-2024 учебный год.

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение	Члены бракеражной комиссии	Август

	плана работы комиссии на новый учебный год.		
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
3.	Контроль сроков реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц
4.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Члены бракеражной комиссии	1-2 раза в неделю
5.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
6.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Сентябрь, Декабрь, Март, Май
7.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Октябрь
8.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Ноябрь
9.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2023-2024 учебного года».	Члены бракеражной комиссии	Декабрь
10.	Правила хранения овощей, сыпучихпродуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Январь
11.	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качестваналичие суточных проб, маркировка банок.	Члены бракеражной комиссии	Февраль
12.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Члены бракеражной комиссии	Март
13.	Хранение овощей и фруктов.	Члены бракеражной комиссии	Март
14.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены бракеражной комиссии	Апрель
15.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Май
16.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2023-2024 учебный год»	Члены бракеражной комиссии	Май