

ПРИКАЗ

29.08.2022 г.

№200-ОД

О создании бракеражной комиссии  
на 2022-2023 учебный год

В целях осуществления контроля организации питания обучающихся МБОУ СОШ №45 г. Ставрополя, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи

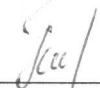
ПРИКАЗЫВАЮ:


1. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:  
Председатель комиссии - Логвинова Альбина Георгиевна, повар-бригадир  
Члены комиссии:  
Губкина Елена Александровна, ответственный за организацию питания, заместитель директора по ВР;  
Платова Зейнабат Шамсовна, медицинская сестра по согласованию с ГБУЗ СК ГДП №3 г. Ставрополя.
2. Утвердить и ввести в действие с момента подписания настоящего приказа Положение о бракеражной комиссии (Приложение 1 к настоящему приказу);
3. Бракеражная комиссия строго руководствоваться Положением о бракеражной комиссии, утверждённым настоящим приказом.
4. Утвердить Правила бракеража пищи (Приложение 2 к настоящему приказу);
5. Утвердить план работы бракеражной комиссии на 2022-2023 учебный год (Приложение 3 к настоящему приказу).
6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.


Директор МБОУ СОШ №45

Л.Н. Токарева

С приказом ознакомлены:

  
\_\_\_\_\_  
А.Г. Логвинова

  
\_\_\_\_\_  
Е.А. Губкина

  
\_\_\_\_\_  
З.Ш. Платова

**Положение**  
**о бракеражной комиссии**  
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения  
средней общеобразовательной школы №45 г.Ставрополя

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. В соответствии с Уставом МБОУ СОШ №45 (далее Школа), в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Школе, создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, сборниками рецептов, технологическими картами, методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций», настоящим Положением.

**2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЕ СОСТАВ**

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

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-х членов комиссии. В состав комиссии входят:

- повар-бригадир,
- педагогический работник, ответственный за организацию питания.
- медицинская сестра школы.

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

**3. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ**

Бракеражная комиссия:

- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;
- следит ежедневно за правильностью составления меню-раскладок;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов в котел, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.;

- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

#### 4. ПРАВИЛА БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ ПИЩИ

4.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке Школы подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимают непосредственно из ёмкостей, в которых пища готовится.

4.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

4.3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит повар, в случае его отсутствия - иное лицо из состава бракеражной комиссии, назначенное председателем бракеражной комиссии.

4.4. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

4.5. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню - раскладке (меню-требовании). Для определения правильности веса приготовленных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие нештучные изделия - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

4.6. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

4.7. Решения бракеражной комиссии обязательны для исполнения руководством Школы и работниками пищеблока Школы.

4.8. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью. Хранится бракеражный журнал у повара-бригадира пищеблока. Повар-бригадир пищеблока несет ответственность за своевременность и правильность оформления и ведения бракеражного журнала.

4.9. За качество пищи несут ответственность повар-бригадир пищеблока Школы и повара, изготовившие продукцию.

#### 5. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

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.

4.3. 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.

Правила бракеража пищи  
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения  
средней общеобразовательной школы №45 г. Ставрополя

1. Общие положения
  - 1.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №45 (далее-школа), подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
  - 1.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной порции.
  - 1.3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит повар-бригадир, в случае его отсутствия – иное лицо из состава бракеражной комиссии, назначенное председателем бракеражной комиссии.
  - 1.4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.
  - 1.5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал у заведующей столовой.
  - 1.6. За качество пищи несут санитарную ответственность повар или иное лицо, осуществившее проверку качества продукции, в соответствии с п.4 настоящих правил, и допустившее ее к потреблению.
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. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочно-кислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, 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 выполнить 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.
3. Органолептическая оценка первых блюд
  - 3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

- 3.2. При оценки внешнего вида супов и тушеных овощей 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. Не доброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.
  - 3.4. При проверке пюре образных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, осторожность консистенции, наличие не протертых 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, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметанной, то в начале его пробуют без сметаны.
  - 3.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.
4. Органолептическая оценка вторых блюд
    - 4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных 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 присутствия 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 мягкими и легко определяться 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 консистенции 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 из тонкой струйки 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 имеет 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 легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Варенная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жаренная – приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

## 5. Критерии оценки качества блюд

5.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделия – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

**Оценка «отлично»** - блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствии по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

**Оценка «хорошо»** - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить, ставится и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.)

**Оценка «удовлетворительно»** - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

**Оценка «неудовлетворительно»** - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда дается изделиям, имеющие следующие недостатки: посторонний, вкус и запах, резко пересаленные, резко кислые, горькие недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

5.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями, лиц, осуществивших проверку продукции.

5.3. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

5.4. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная членом бракеражной комиссии, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, который доводится до директора школы, руководителя предприятия, осуществляющего организацию питания в школе.

5.5. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

5.6. 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.

**План работы бракеражной комиссии  
в 2022-2023 учебном году**

№	Мероприятие	Срок	Ответственный
1.	Контроль соблюдения графика работы столовой	Один раз в четверть	Члены комиссии
2.	Контроль соблюдения графика питания обучающихся	Один раз в четверть	Ответственный по питанию
3.	Проведение контрольных проверок соответствия приготовленных блюд утвержденному меню, качества и норм выдачи завтраков и обедов	Один раз в четверть	Члены комиссии
4.	Организация просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам здорового питания	В течение учебного года	Ответственный по питанию
5.	Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды	Один раз в четверть	Члены комиссии
6.	Социологическое исследование среди обучающихся и родителей с целью выяснения вкусовых предпочтений детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд, вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд, удовлетворенности организацией питания, условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	Два раза в год (октябрь, апрель)	Ответственный по питанию, классные руководители
7.	Организация консультаций по питанию для родителей и классных руководителей	Один раз в четверть	Ответственный по питанию, мед. сестра
8.	Участие в педсоветах, семинарах, совещаниях, круглых столах, по вопросам качества питания	По плану работы школы	Члены комиссии
9.	Проверка эстетического оформления зала столовой	2 раза в год	Члены комиссии
10.	Отчет о работе комиссии за учебный год	Май 2022 года	Ответственный по питанию