

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 108
С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ
ИМЕНИ ГЕРОЯ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА МЯСНИКОВА П.Д.»
(МАОУ СШ №108)

П Р И К А З

30.08.2024

№ 340

О создании бракеражной комиссии

С целью сохранения и укрепления здоровья обучающихся, создания необходимых условий для организации питания, статьи 37 Федерального закона от 29.12.2012 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Создать со 02.09.2024 г. на 2024-2025 учебный год бракеражную комиссию в составе:

1.1. Корпус Тельмана, д.13:

Председатель комиссии: Безматерных П.А., социальный педагог;

Члены комиссии:

- Боярилова Г.В., заведующей производством ООО «КРАСИТ»
- Алешкину П.А., медицинскую сестру

1.2. Корпус ул. Тельмана, д. 29а:

Председатель комиссии: Пирогова Наталья Сергеевна, заместитель директора по воспитательной работе;

Члены комиссии:

- Маслова Г.С., заведующей производством ООО «КРАСИТ»
- Ефимова Е.С., медицинскую сестру

1.3. Утвердить Положение о бракеражной комиссии (Приложение 2) и план работы бракеражной комиссии на 2024-2025 учебный год (приложение 1)

1.4. Бракеражной комиссии:

- ежедневно проверять качество готовой продукции и заполнять бракеражный журнал;
- проверять при поставке продуктов полного комплекта, сопровождающих документов, предусмотренных законодательством РФ, срок годности продуктов;
- контролировать наличие меню;
- контролировать соответствие утвержденного меню фактическим приготовленным блюдам;
- не допускать неадекватной замены пищевых продуктов поставщиками;
- ежедневно лично контролировать количество фактически присутствующих в школе обучающихся, питающихся на льготной основе;
- проверять ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускать перерасхода стоимости питания обучающихся;
- регулярно принимать участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи;
- ежедневно контролировать выход готовой продукции;
- ежедневно осуществлять контроль соответствия школьного меню примерному 10- дневному меню, согласованному Роспотребнадзором;

– своевременно осуществлять контроль за соблюдением графика питания обучающихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);

– имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания.


1.5. Бракеражной комиссии в своей работе руководствоваться Положением о бракеражной комиссии.

2. Алешкину И.А., Ефимову Е.С. работников КГБУЗ ГДБ № 8 назначить ответственным лицом за:

- отбор суточных проб на пищеблоке;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- проверку качества пищи, соблюдения рецептур и технологических режимов.

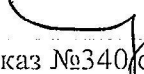
3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



Р.С.Серегин

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАОУ СПП № 108


Р.С.Серёгин
Приказ №340 от 30.08.2024 г.

План работы бракеражной комиссии на 2024-2025 учебный год

№	Название мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
1.	Контроль качества, сроков годности, наличие документов подтверждающих качество поступающей продукции.	1 раз в неделю	Члены комиссии
2.	Ведение журнала Бракераж готовой продукции	Ежедневно	Перед каждым приемом пищи Члены бракеражной комиссии
3.	Контроль санитарного состояния школьной столовой	Ежедневно	Члены комиссии
4.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Ежедневно	Член комиссии (медицинский работник школы)
5.	Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии заведующей столовой
6.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1-2 раза в неделю	Члены комиссии
7.	Контроль качества приготовления пищи	Ежедневно	Члены комиссии
8.	Соблюдение графика генеральных уборок в месяц	1 раз в месяц	Медработник
9.	Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Члены комиссии

Приложение №2

Утверждаю:

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

Общие положения.

1. Бракеражная комиссия является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи в осуществлении административно-общественного контроля организации и качества питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

2. Настоящее Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (далее – положение) предусматривает план работы комиссии. Положение утверждается приказом директора учреждения и вводится в действие на неопределенный срок.

3. Изменения и дополнения к положению оформляются в виде приложений, которые вводятся в действие на основании приказа директора учреждения.

Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

1. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы. Состав комиссии не менее трех человек. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы.

2. Положение утверждается приказом директора школы и вводится в действие на неопределенный срок.

3. Комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Функции бракеражной комиссии.

1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.
3. Предотвращение пищевых отравлений.
4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии

1. Бракеражная комиссия имеет **право**:

- Выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в школе, контролировать выполнение принятых решений;
- Давать рекомендации, направленные на улучшение питания
- Ходатайствовать перед администрацией школы о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания;
- Определять доброкачественность продуктов по специальной методике (Приложение №1);

2. **Обязанности** бракеражной комиссии:

- Контролирует соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- Проверяет складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а так же условия хранения продуктов;
- Контролирует организацию работы на пищеблоке;
- Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- Осуществляет контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
- Проводит просветительскую работу с педагогами и обучающимися.

3. Бракеражная комиссия несет **ответственность**:

- За выполнение закрепленных за ней полномочий;
- За принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим положением и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации;
- В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний, члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний;
- 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;

2. Бракеражная комиссия проверяет все готовые блюда до их подачи на стол;

3. Членам бракеражной комиссии необходимо стабильно контролировать абсолютно все этапы приготовления блюд, условия хранения продуктов и т. п.

4. 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.

5. Хранится данная документация у заведующей производства.

6. Все члены комиссии несут персональную ответственность за обеспечение качественным питанием обучающихся.

7. Работу бракеражной комиссии контролирует непосредственно директор школы. Воспитанники и ученики могут получить готовую продукцию только после бракеража все готовой продукции, производимой на пищеблоках

Бракеражная комиссия проверяет

1. Условия хранения и срок годности сырых продуктов;

2. Наличие контрольного блюда;

3. Наличие суточной пробы;

4. Наличие меню, правильность его оформления, его соответствие готовой пище (документ должен быть обязательно подписан директором и заведующим производством предприятия; обязательно указание даты, напротив названия блюда нужно указать выход продуктов);

5. Санитарное состояние пищеблока;

6. Определять выход жидких блюд (нужно показатель емкости котла поделить на количество порций) и определять выход порционных блюд (нужно взвесить 5 порций и установить среднее значение блюда).

7.

Критерии оценки готовых блюд.

1. Визуальная оценка с определением цвета и привлекательности блюда;

2. Запах – 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;

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.

8. После органолептической проверки каждого блюда ставится подпись в бракеражный журнал о соответствии блюда.

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).