

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ СЕВЕРСКИЙ РАЙОН
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА № 19 МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СЕВЕРСКИЙ РАЙОН ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА
РЫЖОВА ВАССИЛИЯ КУЗЬМИЧА

353244 Краснодарский край Северский район посёлок Октябрьский улица Пушкина.46 тел/факс (886166)66-2-13

ПРИКАЗ

22.08.2024г.

№ 207

пос. Октябрьский

О создании бракеражной комиссии в 2024-2025 учебном году

На основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в целях соблюдения технологии приготовления пищи, использования качественного ассортимента продуктов питания и обеспечения контроля за организацией полноценного, качественного питания учащихся ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать с 02.09.2024 г. бракеражную комиссию в составе:

Крылова С.В. – директор школы (председатель комиссии);

Мальшева И.Ю. - заместитель директора по ВР (ответственный за организацию питания учащихся)

Литвинова Т.Д. - медработник ЧРБ № 1

Китанова К. Э.- заместитель директора по АХО

Пежемская А.В.- кухрабочая

2. Заместителю директора по ВР Мальшевой И.Ю. продолжать вести бракеражный журнал для оценки качества поступающей в школу продукции.
 3. Утвердить Положение о бракеражной комиссии МБОУ СОШ № 19 (Приложение № 1).
 4. Утвердить План работы бракеражной комиссии на 2024-2025 учебный год (Приложение № 2).
1. Контроль исполнения приказа возложить на заместителя директора по воспитательной работе Мальшевой И.Ю.

Директор МБОУ СОШ № 19

пос. Октябрьского МО Северский район

 С.В. Крылова



**Положение о бракеражной комиссии
МБОУ СОШ № 19 пос. Октябрьский МО Северский район им. Героя
Советского Союза Рыжова В.К.**

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение регламентирует порядок работы бракеражной комиссии в МБОУ СОШ № 19 пос. Октябрьского МО Северский район им. Героя Советского Союза Рыжова В.К.
- 1.2. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля организации питания обучающихся, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-эпидемиологических требований при приготовлении и раздаче пищи.
- 1.3. В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется следующими нормативными документами:
 - СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
 - Санитарно-эпидемиологическими правилами СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
 - ГОСТом «Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
 - сборниками рецептов;
 - технологическими картами;
 - данным Положением, утвержденным директором школы.
- 1.4. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией школы.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

- 2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.
- 2.2. В состав комиссии входят:
 - директор школы (председатель комиссии);
 - ответственный за организацию питания учащихся;
 - член трудового коллектива;
 - медицинский работник (по согласованию).

3. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия:

- 3.1. Проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения.
- 3.2. Проверяет качество поступающей продукции.
- 3.3. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи.
- 3.4. Следит ежедневно за правильностью составления меню, за выполнением перспективного 10-дневного меню.
- 3.5. Проверяет соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам.
- 3.6. Периодически присутствует при закладке продуктов, проверяет выход блюд.
- 3.7. Контролирует организацию работы в буфете-раздаточной.
- 3.8. Проверяет санитарное состояние пищеблока.

без отслаивания жидкости на его поверхности.

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

7. Органолептическая оценка вторых блюд:

1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
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.
4. Макароны 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.
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, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствии рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.
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.
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.

8. Критерии оценки качества блюд

«Удовлетворительно» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

«Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

- Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.
- 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.

- 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
на 2024-2025 учебный год**

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственные
1	Проведение органолептической оценки готовой пищи	ежедневно	Члены комиссии
2	Контроль витаминизации блюд	ежедневно	Члены комиссии
3	Проверка выхода блюд	ежедневно	Члены комиссии
4	Контроль правильности составления ежедневного меню, выполнения перспективного 10-дневного меню	ежедневно	Директор школы
5	Проверка наличия на пищеблоке технологических карт блюд, их выполнение	ежедневно	Члены комиссии
6	Ведение Журнала бракеража готовой кулинарной продукции	ежедневно	Члены комиссии
7	Контроль наличия контрольных блюд, суточных проб	ежедневно	Члены комиссии
8	Присутствие при закладке основных продуктов, проверка выхода блюд	периодически	Члены комиссии
9	Проверка соблюдения правил и условий хранения продуктов питания	еженедельно	Члены комиссии
10	Контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи	еженедельно	Члены комиссии
11	Контроль соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока, за состоянием здоровья работников пищеблока	ежедневно	Мед. работник
12	Ведение Гигиенического журнала	ежедневно	Мед. работник
13	Контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм на пищеблоке и в обеденном зале	ежедневно	Члены комиссии
14	Контроль состояния оборудования столовой, кухонной и столовой посуды	периодически	Члены комиссии
15	Проверка на пригодность помещений, предназначенных для хранения продуктов	еженедельно	Члены комиссии
16	Проверка наличия инструкций по обработке продуктов, применению моющих средств, мытью посуды и т.п.	периодически	Члены комиссии
17	Проведение организационных совещаний	1 раз в четверть	Директор
18	Работа с родителями (на родительских собраниях)	по плану	Ответственный организацию питания