

муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Начальная общеобразовательная школа №16»

ПРИКАЗ

от 25.08.2024 г.

№ 158

с. Летняя Ставка

О создании бракеражной комиссии в муниципальном казенном общеобразовательном учреждении «Начальная общеобразовательная школа №16» на 2024-2025 учебный год

В целях осуществления контроля организации питания учащихся муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Начальная общеобразовательная школа №16», контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований на пищеблоке учреждения

Приказываю:

1. Создать бракеражную комиссию в составе в соответствии с приложением №1 к настоящему приказу.
2. Утвердить Положение о бракеражной комиссии в соответствии с Приложением №2 к настоящему приказу.
3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МКОУ НОШ №16



С.Э. Симашова

С приказом ознакомлена (ы) и согласна (ы):

№. п/п	Ф.И.О.	Дата	Подпись
1.	Штанько Ирина Алексеевна	02.09.2024	
2.	Приеева Диана Хусаиновна	02.09.2024	
3.	Кочурина Светлана Ивановна	02.09.2024	
4.	Байбекова Луиза Хамзатовна	02.09.2024	

**Состав бракеражной комиссии муниципального казенного
общеобразовательного учреждения
«Начальная общеобразовательная школа №16**

Председатель комиссии: Штанько И.А. – заведующий хозяйством школы - осуществляет контроль работой бракеражной комиссии, за ведением документации пищеблока, следит за соответствием ежедневного меню примерного. Контролирует организацию работы на пищеблоке, целостность посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, инвентаре и полотенцах.

Члены комиссии:

1.Повар Байбекова Л.Х. - ведет документацию пищеблока, осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качество приготовляемой пищи; осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку блюд, следит за наличием суточной пробы, наличием контрольного блюда.

2. Педагог Пиреева Д.Х.- осуществляют бракераж готовой кулинарной продукции.

3.Медицинский работник Кочурина С.И. - периодически присутствует при закладке продуктов в блюда, ведет контроль за отчетностью, заполняет журнал «Здоровья».

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ»
муниципального казенного общеобразовательного учреждения
«Начальная общеобразовательная школа №16

Общие положения.

1. Бракеражная комиссия создается на основании приказа директора школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы. Состав комиссии не менее трёх 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», 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; Членам бракеражной комиссии необходимо стабильно контролировать абсолютно все этапы приготовления блюд, условия хранения продуктов и т.п.
5. 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.
6. Хранится данная документация либо у медицинского работника, либо у повара.
7. Все члены комиссии несут персональную ответственность за обеспечение качественным питанием учащихся МКОУ НОШ №16.

Бракеражная комиссия проверяет:

- Условия хранения и срок годности сырых продуктов;
- Правильность закладки продуктов во время приготовления пищи;
- Наличие контрольного блюда;
- Фактический выход одной порции каждого блюда;
- Наличие суточной пробы;
- 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);
- 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

- Визуальная оценка с определением цвета и привлекательности блюда;
- Запах – иногда для неудовлетворительной оценки хватает только этой характеристики; вкус; цвет;
- Вид на разрезе для блюд с начинкой и котлет; прозрачность кофейных напитков и чая; консистенция; окраска корки;
- 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;
- Прежде всего необходимо оценить пищу визуально, ведь внешний вид и цвет пищи могут сразу свидетельствовать о ее качестве;
- Обращают внимание на запах блюда;
- Дегустация пищи. Пищу не дегустируют, если сразу выявлены признаки непригодности! В первую очередь оцениваются блюда без ярко выраженного запаха и пищи.

Блюда с разной технологией приготовления имеют разную методику органолептической оценки.

Органолептическая оценка первых блюд:

- жидкое блюдо необходимо хорошо перемешать, после чего небольшое количество вылить в тарелку;
- заправку первого блюда распределяют по краю тарелки и определяют, соответствуют ли ингредиенты составу блюда;
- по внешнему виду определяют насколько качественно обработаны овощи, перебраны и вымыты крупы;

- 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 несвежее;
- дегустация супа происходит при температуре около 75 градусов, поскольку вкусовые качества слишком горячих блюд очень сложно определить правильно;

Если предполагается добавление соуса или сметаны в первое блюдо, то его пробуют без добавок.

Органолептическая оценка вторых блюд:

- мясо и рыбу осматривают и проверяют, чтобы куски были порезаны вдоль волокон и имели соответствующую рецепту форму;
- в блюдах с гарниром проверяются вкусовые качества каждого составляющего отдельно, а блюда с соусом, к примеру, овощное рагу, в совокупности;
- 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;
- блюда из рыбы должны быть сочными, плотными и не иметь посторонних запахов. Вареная рыба – иметь приятный привкус пряностей, жаренная – пропитана маслом;
- 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;
- макароны должны легко перемешиваться и не склеиваться;
- 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:
- температура воздуха пищеблока (оптимальная – 20 градусов, при повышении температуры снижается чувствительность к восприятию горького и кислого, при понижении температуры – соленого);
- температура поверхности языка (рецепторы вкуса снижают порог чувствительности при понижении температуры ниже 0 градусов и повышении свыше 45);
- освещение пищеблока (освещение должно быть естественным, чтобы исключить изменение натурального цвета пищи;)

- наличие посторонних запахов (посторонних запахов быть не должно, т. к. это может повлиять на правильную оценку качества продуктов).

Критерии оценки качества блюд.

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

1. «отлично» — высшую оценку получают блюда, которые приготовлены строго по определенной рецептуре без отклонений от правил и вкусовых качеств;
2. «хорошо» — технология блюд имеет незначительные нарушения, которые абсолютно не изменили привычный вкус блюда;
3. «удовлетворительно» — такая оценка у блюд, рецепт которых нарушен, вкус изменен, но блюдо пригодное для употребления;
4. «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 всей готовой продукции, производимой на пищеблоке МКОУ НОШ №16.