

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
основная общеобразовательная школа с,Воздвиженка муниципального района
Альшеевский район Республики Башкортостан

Приказ

от 26.08.2021 №87

О внесении изменений в приказ «О создании бракеражной комиссии на 2021-2022 учебный год»

В соответствии с рекомендациями Госкомитета по торговле и питанию Республики Башкортостан
и в целях осуществления контроля за организацией питания учащихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно - гигиенических требований при приготовлении и раздаче
пищи.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Внести изменения в Приказ N8 73/м от 22.10.2020 г. «О создании бракеражной комиссии МБОУ ООШ с. Воздвиженка на 2021-2022 учебный год в связи с заменой состава бракеражной комиссии и изложить а следующей редакции:

председатель комиссии : Гайсину ГР., учителя русского языка

члены комиссии : Павлова Н.Г., повар школы

Бессилина Г.И., председатель родительского комитета 7 класса

Хаджибаева А.Р.- родитель обучающихся 4,7 классов

Косько Э.Р.- родитель обучающихся 3 и 8 классов

Алексеева И М родитель обучающихся 2, 6, 7 классов

Федорова Л.Г. родитель обучающейся 6 класса

2.Работа бракеражной комиссии регламентируется Положением о бракеражной комиссии,

3.Членам комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи;

4.Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой

И.о.директора М.А.Мухарямов



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
основная общеобразовательная школа с. Воздвиженка муниципального района
Альшеевский район Р.Б

Принято КЗ педагогическом совете МБОУ ООШ с. Воздвиженка	Согласовано на Совете родителей	Согласовано на учащихся
Протокол N 2 от 21.10.2020 г.	Протокол №2 от 20.10.2020 г.	Протокол №2 от 20.10.2020 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии в школе

1. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом №2.73-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года, Постановлением от 27 октября 2020 г. Ns 32 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Уставом МБОУ ООШ с. Воздвиженка. Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракерая комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.2. Бракерая комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракерая пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия, выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракераяжном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарную - пищевую лабораторию.

Бракераяжный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракераяжный журнал у заведующего производством. В бракераяжном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность председатель бракераяжной комиссии (фельдшер), заведующая производством и повар, приготавливающие продукцию.

1.4. Полномочия комиссии Бракераяжная комиссия школы; осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при

- транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания; проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов
- питания, а также условия их хранения; контролирует организацию работы на пищеблоке

осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления

- пищи, проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах; следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока ; периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е, определяет ее цвет, запах, вкус, • консистенцию, жесткость, сочность и т, д.; проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и • количеству детей,

2. Управление и структура бракеражной комиссии.

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на учебный год,

2.2. В состав бракеражной комиссии входят: работник пищеблока, представитель администрации образовательного учреждения, пять родителей {законных представителей} обучающихся,

2.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой

проведения данного анализа.

3 Методика органолептической оценки пищи.

3.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи, Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

3.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов ит.д.

3.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре. 3.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде: вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложений в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления,

4. Органолептическая оценка первых блюд.

4.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

4.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

4.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

4.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

4.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, не до солёности, 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.

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

5. Органолептическая оценка вторых блюд.

5.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.

5.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

5.3. 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 не до вложения.

5.4. 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.

5.5. 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 несоответствие¹, или рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.

5.6. 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.

5.7. 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 слетке заметный привкус

свежего жира, на которое! её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, на крошащейся сохраняющей- форму и а резки,

6. Критерии оценки качества блюд.

6.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

6.2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

6.3. «Удовлетворительно*» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

6.4. «Неудовлетворительно» изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. И разлече не допускается, требуется замена блюда. Оценка «неудовлетворительно». данная членами бракеражной комиссии, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, акт доводится до руководства предприятия, осуществляющего организацию горячего питания в школе, и директора школы.

6.5. 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.

7. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии.

7.1. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор школы.

7.2. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой и другими лицами, директор школы приказом временно создаёт комиссию для решения спорных вопросов.

В.Срок действия положения

8.1. Положение имеет неограниченный срок действия.

■8.2. Положение действует до внесения изменений и дополнений.