



РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

Муниципальное образование Ленинградской области города Кириши

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«КИРИШСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №8»

187110, г.Кириши, Ленинградской области, ул. Декабристов Бестужевых, д. 15, тел\факс 587–28

П Р И К А З

от 31.08.2020 г.

№ 332-под

Об утверждении Положения о бракеражной комиссии
и составе комиссии МОУ «КСОШ №8»

В целях контроля за качеством приготовления блюд и на основании требований СанПиН 2.4.5.2409 08

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Утвердить Положение о бракеражной комиссии МОУ «КСОШ №8».
2. Утвердить состав бракеражной комиссии на 2020-2021 уч.г.:
Боровская Г.Д. – фельдшер школы,
Вячеславова В.Г. – шеф-повар,
Лечева Е.М. – учитель начальных классов, ответственная за организацию бесплатного питания обучающихся.
3. Бракеражной комиссии руководствоваться в работе Положением о бракеражной комиссии МОУ «КСОШ №8» (Приложение №1).
4. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МОУ «КСОШ №8»

Е.А.Королева

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ МОУ «КСОШ №8»

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение регламентирует организацию и порядок деятельности Бракеражной комиссии в муниципальном общеобразовательном учреждении «Киришская средняя общеобразовательная школа №8» (далее - МОУ «КСОШ №8»).
- 1.2. Бракеражная комиссия создается в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МОУ «КСОШ №8».
- 1.3. Администрация МОУ «КСОШ №8» содействует деятельности Бракеражной комиссии и принимает меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.
- 1.4. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации. Нормативной основой организации работы бракеражной комиссии в МОУ «КСОШ №8» являются:
 - Федеральный закон № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - СанПиН 2.4.5.2409-08. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
 - Постановление Главного государственного санитарного врача РФ № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
 - Приказ Минобрнауки России № 1015 от 30.08.2013 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;
 - Приказ Минздравсоцразвития России № 213н, Приказ Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
 - Письмо Минобрнауки России № 06-731 от 12.04.2012 «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников»; Методические рекомендации по разработке программы курса по формированию здорового питания обучающихся (письмо министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2013 № 08-2053 «О направлении информационно - методических материалов»);
 - Устав МОУ «КСОШ №8»;
 - локальные акты МОУ «КСОШ №8» по вопросам организации питания.

2. Компетенция и направления работы Бракеражной комиссии

- 2.1. Основными задачами деятельности Бракеражной комиссии являются:
 - предотвращение пищевых отравлений;
 - предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
 - контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
 - расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.
- 2.2. Бракеражная комиссия в процессе своей деятельности:
 - способствует обеспечению качественным питанием обучающихся МОУ «КСОШ №8»;
 - осуществляет контроль работы столовой:
 - проверяет санитарное состояние пищеблока;
 - контролирует наличие маркировки на посуде и полотенцах;
 - проверяет выход продукции;
 - осуществляет контроль доброкачественности готовой продукции, который проводится органолептическим методом;
 - контролирует наличие суточной пробы;

- проверяет соответствие процесса приготовления пищи по технологическим картам;
 - проверяет качество поступающей продукции;
 - проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся;
 - контролирует разнообразие и соблюдение меню;
 - проверяет соблюдение правил хранения продуктов питания.
- 2.3. Оценка качества продукции, выставленная Бракеражной комиссией, заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи Бракеражная комиссия снимает изделия с раздачи, направляет их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.
- 2.4. Права Бракеражной комиссии:
- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
 - вносить на рассмотрение администрации МОУ «КСОШ №8» предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

3. Порядок организации деятельности Бракеражной комиссии

- 3.1. Бракеражная комиссия, состав, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора МОУ «КСОШ №8».
- 3.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят:
- ответственный за организацию бесплатного питания обучающихся;
 - фельдшер школы;
 - шеф-повар.
- 3.3. Члены Бракеражной комиссии работают на добровольной основе.
- 3.4. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы до начала раздачи готовой пищи.
- 3.5. Предварительно члены комиссии должны ознакомиться с меню, в котором должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порций, стоимость дня. На меню обязательны подписи директора и технолога МАУ «Центр питания «Здоровое детство»».
- 3.6. Члены Бракеражной комиссии, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены методикой проведения данного анализа (Приложение №1).
- 3.7. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.
- 3.8. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний Бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи для обучающихся до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4. Документация Бракеражной комиссии

- 4.1. Результаты текущих проверок Бракеражной комиссии отражаются журналах:
- «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» (Приложение №2, форма 1),
 - «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» (Приложение №2, форма 2).
- 4.2. В бракеражном журнале пищевых продуктов и продовольственного сырья указывается дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов, результаты органолептической оценки поступившего сырья и пищевых продуктов, конечный срок реализации продуктов, количество; указывается документ, подтверждающий безопасность принятого пищевого продукта, конечный срок реализации, дата и час фактической реализации. В конце **ставится подпись шеф-повара.**
- 4.3. В бракеражном журнале готовой продукции указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда. В конце ставятся **подписи членов бракеражной комиссии.**

МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ

1. Основные положения

- 1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 1.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 1.4. 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 разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

2. Органолептическая оценка первых блюд

- 2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
- 2.2. При оценке внешнего вида супов и борщей 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).
- 2.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.
- 2.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.
- 2.5. 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 сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.
- 2.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

3. Органолептическая оценка вторых блюд

- 3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
- 3.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 3.3. 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 присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши

- ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.
- 3.4. Макаaronные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.
 - 3.5. 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 несоответствие рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.
 - 3.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корниья, 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.
 - 3.7. 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. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная - приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

4. Критерии оценка качества блюд

- 4.1. В Журнал бракеража готовой кулинарной продукции делаются записи о соответствии (не соответствии) приготовления и разрешении или запрещении к раздаче.
- 4.2. «Соответствует» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией и разрешается к раздаче.
- 4.3. «Не соответствует» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается (не разрешается), требуется замена блюда.

Формы учетной документации пищеблока (Приложение 10 к СанПиН 2.4.5.2409-08)

Форма 1. «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»

Дата и час, поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов)	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание *
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Примечание: * Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Форма 2. «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание*
1	2	3	4	5	6	7

Примечание: * Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции