

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Лицей философии планетарного гуманизма» городского округа Самара
(МБОУ ЛФПГ г.о. Самара)

ПРИКАЗ

01.09.2022

№ 224-ог

Самара

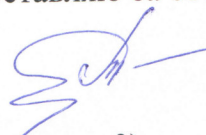
**О создании бракеражной комиссии
на 2022-2023 учебный год**

В целях организации питания обучающихся МБОУ ЛФПГ г.о. Самара в 2022-2023 учебном году, на основании «Санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (СанПиН 2.4.5.2409-08), утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45, с целью организации контроля за работой лицейской столовой, обеспечения обучающихся качественным питанием, сохранения и укрепления здоровья лицеистов

приказываю:

1. Утвердить бракеражную комиссию по оценке качества блюд в составе:
 - Гнилomedова Н.М., заместитель директора по ВР;
 - Кузнецова Е.А., учитель физики;
 - Дмитриенко Н.С., педагог - психолог;
 - Виноградова Е.А., повар-бригадир;
 - Миронова Т.В., медицинская сестра.
2. Членам бракеражной комиссии ежедневно:
 - отмечать в бракеражном журнале качество готовой продукции, норму выхода готовых блюд и результаты оценки качества блюд с соблюдением рецептур и технологических режимов;
 - осуществлять (в соответствии с планом) периодические проверки закладки продуктов, условий хранения, качества поступающих продуктов с соблюдением условий их хранения и сроков их реализации, качества выхода продуктов питания и готовых блюд. Данные проверок оформлять соответствующим актом с последующим представлением результатов проведенной работы директору лицея.
3. Работникам пищеблока и заместителям директора по организации горячего питания обучающихся лицея Володиной А.С. (1-4 классы) и Волковой А.В. (5-11 классы) оказывать содействие членам бракеражной комиссии во время проведения проверок.
4. Работа бракеражной комиссии регламентируется Положением о бракеражной комиссии и Инструкцией для членов бракеражной комиссии по пробе готовых блюд, утвержденными приказом директором лицея от 01.09.2021 № 286-од (Приложение 1, 2).
5. Ответственность за исполнение возложить на заместителя директора по воспитательной работе Гнилomedову Н.М.
6. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор



Т.И. Симонова

С приказом ознакомлены и согласны: (Приложение 3)

ПРИНЯТО

Советом
МБОУ ЛФПГ г.о. Самара
Протокол от 30.01.2017 № 1
Протокол от 30.08.2021 № 1

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ ЛФПГ г.о. Самара
Т.И. Симонова
приказ от 30.01.2017 № 27/2
приказ от 01.09.2021 № 286-од



ПОЛОЖЕНИЕ **о бракеражной комиссии** **в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении** **«Лицей философии планетарного гуманизма» городского округа Самара** **(МБОУ ЛФПГ г.о. Самара)** (далее - Положение) (Новая редакция)

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

ФЗ РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г.
№ 273-ФЗ;

Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. № 2 СанПиН 1.2.3685-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

Уставом Лицея, утвержденным распоряжением первого заместителя главы городского округа Самара от 20.11.2015 г. № 438.

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления муниципальным бюджетным общеобразовательным учреждением «Лицей философии планетарного гуманизма» городского округа Самара

контролировать наличие маркировки на посуде;
проверять выход продукции;
контролировать наличие суточной пробы;
проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
проверять качество поступающей продукции;
контролировать разнообразие и соблюдение десятидневного меню;
проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
проверять сроки реализации поступивших продуктов, качество и условия хранения продуктов на складе и в день приёма пищи;
проводить проверки и осуществлять контроль закладки продуктов;
проводить проверки качества приготавливаемой пищи;
снимать бракераж сырой и готовой продукции;
предотвращает пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания;
отчитываться о своей работе на совещаниях при директоре и т.д.;
своевременно выполнять рекомендации и предписания вышестоящих и контролирующих организаций.

4. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия:

проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
ежедневно следит за правильностью меню;
контролирует организацию работы на пищеблоке;
осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

6. Бракераж пищи

6.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой Лицея, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

6.2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производят члены бракеражной комиссии.

6.3. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию

6.4. За качество пищи несут санитарную ответственность медсестра, заведующая производством, повар столовой.

6.5. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

Оценка «отлично» ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и др.).

Оценка «удовлетворительно» ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» (брак) даётся изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные,

7.9. Вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

8. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии

8.1. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор Лицея, а также ответственные лица за организацию горячего питания в соответствии с приказом директора.

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ ЛФП г.о. Самара
Т.И. Симонова
приказ от 30.01.2017 № 27/2
приказ от 01.09.2021 № 286-од



ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ЧЛЕНОВ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ ПО ПРОБЕ ГОТОВЫХ БЛЮД

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.2. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

1.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

2. Методика органолептической оценки пищи

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

2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, или-

стый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

2.4. 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.

3. Органолептическая оценка первых блюд

3.1. 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.

3.2. 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).

3.3. 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.

3.4. 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.

стый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

2.4. 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.

3. Органолептическая оценка первых блюд

3.1. 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.

3.2. 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).

3.3. 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.

3.4. 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.