

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 8 ИМЕНИ ПАВЛА
ИВАНОВИЧА КОЧЕРГА МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЩЕРБИНОВСКИЙ РАЙОН СЕЛО НИКОЛАЕВКА**

ПРИКАЗ

От 24 августа 2023 года

№ 267/2

О назначении бракеражной комиссии на 2023-2024 учебный год.

С целью организации контроля за работой школьной столовой, обеспечения обучающихся качественным питанием, сохранения и укрепления здоровья школьников **п р и к а з ы в а ю:**

- 1 Назначить бракеражную комиссию по контролю за качеством поступающих продуктов, за соблюдением условий их хранения и сроков реализации. Качеством подготовки пищи и сроков ее реализации.
- 2 Утвердить положение о бракеражной комиссии (Приложение 1)
- 3 Утвердить состав комиссии (Приложение 2)

председатель комиссии: Кулик Н.К. и.о. директора ,

члены комиссии: Дымченко М.А., школьная медицинская сестра

члены комиссии: Есауленко И.В. классный руководитель.

4 Членам бракеражной комиссии ежедневно в бракеражном журнале отмечать качество готовой продукции, норму выхода готовых блюд.

В соответствии с планом, (Приложение 3) осуществлять периодические проверки закладки продуктов, условий хранения, качества поступающих продуктов, качество выхода продуктов питания и готовых блюд.

5 Утвердить функциональные обязанности ответственного за горячее питание.

6 Работникам пищеблока, заведующей питанием детей оказывать содействие членам бракеражной комиссии во время проверок.

7 Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

8 Приказ вступает в действие со дня его подписания.

И.О. директора МБОУ СОШ №8
им. П.И. Кочерга с. Николаевка



ПРИЛОЖЕНИЕ № 1

УТВЕРЖДЕНО
приказом МБОУ СОШ №8
им. П.И. Кочерга с. Николаевка
от 24.08.2023 года № 267/2

Положение о бракеражной комиссии МБОУ СОШ № 8 им. П.И. Кочерга с. Николаевка

1. Общие положения:

Настоящее положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж 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 бракеражном журнале результатов оценки готовых блюда 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 санитарно – пищевую лабораторию.

Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; храниться бракеражный журнал у медицинского работника или ответственного за организацию горячего питания в школе. В бракеражном журнале отмечаются результаты проб каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность бракеражной комиссии, медицинский работник, повар, приготавливающий продукцию.

Полномочия комиссии

Бракеражная 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 так же условия хранения;
- ежедневно следить за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

-проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

-следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

-периодически присутствие 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. 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. Затем 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: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё 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 так же 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 которым можно судить о соблюдении его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

3.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранения её 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 непотертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

3.5. 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.

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

4. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

4.3. 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.

4.4. 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.

4.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качества 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.

4.6. 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.

4.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличии специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Варённая 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.

5. Критерии оценки качества блюд.

5.1. «Удовлетворительно» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

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

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

5.3. 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.

5.4. 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.

6. Управление и структура.

6.1. В состав бракеражной комиссии входит:

- ответственный за организацию питания;
- медсестра;
- заведующий хозяйством;
- повар.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

УТВЕРЖДЕНО
приказом МБОУ СОШ №8
им. П.И. Кочерга с. Николаевка
от 24.08.2023 года № 267/2

Состав бракеражной комиссии

- Назначить бракеражную комиссию по контролю за качеством поступающих продуктов, за соблюдением условий их хранения и сроков реализации. Качеством подготовки пищи и сроков ее реализации в следующем составе:

председатель комиссии: Кулик Н.К. и.о. директора ,

члены комиссии: Дымченко М.А., школьная медицинская сестра

члены комиссии: Есауленко И.В. класный руководитель

- Членам бракеражной комиссии ежедневно в бракеражном журнале отмечать качество готовой продукции, норму выхода готовых блюд.
- Членам бракеражной комиссии в соответствии с планом, осуществлять периодические проверки закладки продуктов, условий хранения, качества поступающих продуктов, качество выхода продуктов питания и готовых блюд.
- Работникам пищеблока, заведующей питанием детей оказывать содействие членам бракеражной комиссии во время проверок.

И.О. директора МБОУ СОШ №8
им. П.И. Кочерга с. Николаевка



ПРИЛОЖЕНИЕ № 3

УТВЕРЖДЕНО
приказом МБОУ СОШ №8
им. П.И. Кочерга с. Николаевка
от 24.08.2023 года № 267/2

План работы
бракеражной комиссии МБОУ СОШ № 8 им. П.И. Кочерга с.
Николаевка на 2023-2024 учебный год

№ п/п	Мероприятия	Срок выполнения	Ответственный
1	Проведение организационных совещаний	IX, I, V	Председатель комиссии
2	Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
3	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
4	Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии кладовщика
5	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1-2 раза в неделю	Члены комиссии
6	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Члены комиссии (медицинский работник, председатель)
7	Разъяснительная работа с педагогами	3 раз в год	Председатель комиссии, медицинский работник
8	Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
9	Отчет на Совете школы о проделанной работе комиссии	XII, V	Председатель комиссии

И.О. директора МБОУ СОШ №8
им. П.И. Кочерга с. Николаевка



ПРИЛОЖЕНИЕ № 4

УТВЕРЖДЕНО
приказом МБОУ СОШ №8
им. П.И. Кочерга с. Николаевка
от 24.08.2023 года № 267/2

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ ОТВЕТСТВЕННОГО ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Ответственный за питание учащихся в школе назначается с целью лучшей организации питания, осуществления контроля за его качеством.

1.2. Ответственный за питание назначается директором школы из числа педагогов школы.

1.3. Ответственный за питание подчиняется директору школы.

1.4. Ответственный за питание работает в сотрудничестве с бракеражной комиссией или является ее членом.

1.5. Ответственный за питание имеет право обращаться в вышестоящие инстанции, контролирующие организацию горячего питания в школе.

2. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ.

2.1. Отвечает за организацию горячего питания в школе, контролирует соблюдение санитарно – эпидемиологических правил и требований к организации питания обучающихся МБОУ СОШ №8 им. П.И. Кочерга с. Николаевка согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

2.2. Составляет график питания учащихся 1-11 классов.

2.3. Определяет порядок безопасной раздачи порций на столы и сдачи посуды после приема пищи.

2.4. Осуществляет контроль за своевременной подачей заявок от классов на количество питающихся.

2.5. Принимает и рассматривает поступившие от учащихся, учителей, родителей учащихся предложения и замечания на организацию питания в школе.

2.6. Организует изготовление и оформление стендов по вопросам питания. Организует эстетическое оформление помещения столовой, ведет страницу по питанию на сайте УО.

2.7. Ведет необходимую документацию по организации питания, готовит акты по проверке питания, ведет протоколы совета по питанию.

2.8. Докладывает директору школы обо всех внештатных ситуациях, возникших в столовой и на пищеблоке, происшествиях, случившихся с учащимися в столовой.

2.9. По окончании каждого месяца отчитывается перед директором школы о состоянии питания учащихся и 1 раз в квартал перед Советом школы.

3. ПРАВА ОТВЕТСТВЕННОГО ЗА ПИТАНИЕ

3.1. Ответственный за питание имеет право вносить предложения по вопросам питания директору школы.

3.2. Ходатайствовать перед администрацией о поощрении или наказании сотрудников, связанных с организацией питания.

3.3. Участвует в работе совещаний по вопросам питания в районном отделе образования.

Ознакомлена  В.В. Коваленко