Чăваш Республикин вĕренӳ министерстви
«Хавшакрах сывлăхлă ачасене валли вĕренӳ центрĕ»
Чăваш Республикин пĕтĕмĕшле пĕлӳ паракан
бюджет учрежденийĕ

Бюджетное общеобразовательное учреждение
Чувашской Республики «Образовательный центр
для детей с ограниченными возможностями
здоровья» Министерства образования Чувашской
Республики

ПРИКАЗ

30 августа 2024 года № 85-о

Шупашкар хули г. Чебоксары

О создании бракеражной комиссии
на 2024-2025 учебный год

В целях соблюдения санитарно-гигиенических требований в пищеблоке при приготовлении и раздаче пищи, действенного контроля за соблюдением технологии приготовления пищи, использования качественного ассортимента продуктов питания, условий и сроков хранения скоропортящихся продуктов организации в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

приказываю:

1. Утвердить бракеражную комиссию образовательной организации на 2024-2025 учебный год в следующем составе:
   Председатель комиссии: директор - Осипова Е.Ю.
   Члены комиссии:
   - Иринарова Светлана Анатольевна - врач-педиатр;
   - Федорова Тамара Анатольевна – шеф повар;
   - Гаврилова Елена Аликовна – заместитель директора.

Бракеражной комиссии в новом составе приступить к работе со 02 сентября 2024 года.

2. Утвердить Положение о бракеражной комиссии БОУ «Образовательный центр для детей с ОВЗ» Минобразования Чувашии (Приложение 1) и План работы бракеражной комиссии на 2024-2025 учебный год (Приложение 2).

3. Членам бракеражной комиссии осуществлять ежедневную оценку приготовляемых блюд, температуру горячих блюд при раздаче и соответствия их цикличному меню. Результаты бракеража регистрировать в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции» в соответствии с рекомендуемой формой (Приложение 3).

4. Членам бракеражной комиссии в соответствии с планом, осуществлять периодические проверки закладки продуктов, качество выхода продуктов питания и готовых блюд, качества поступающих продуктов, условий хранения. Данные проверок оформлять соответствующим актом с последующей передачей директору образовательной организации.

5. Работникам пищеблока оказывать содействие членам бракеражной комиссии во время проверок.

6. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор Е.Ю. Осипова

С приказом ознакомлены:

Приложение 1 к приказу
от 30.08.2024 г. № 85-о

ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
БОУ «Образовательный центр для детей с ограниченными возможностями здоровья» Минобразования Чувашии

1. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано в целях осуществления контроля за организацией и качеством питания в обучающихся в БОУ «Образовательный центр для детей с ограниченными возможностями здоровья» Минобразования Чувашии (далее – ОО, образовательная организация).

1.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора ОО на начало учебного года в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательной организации.

1.3.Бракеражная комиссия в своей в своей деятельности руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.I.2660-10, СанПиН 2.4.2.3286-15, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением и осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится).

Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи о результатах оценки готовых блюд и разрешении их к выдаче в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции» (далее – бракеражный журнал). Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд обучающимся и воспитанникам с ОВЗ, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

1.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал на кухне. В бракеражном 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 и др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, члены бракераткной комиссии и повар, приготовляющий продукцию.

1.5. Полномочия бракеражной комиссии образовательной организации:

- 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, температурный режим;
- ежедневно следит за соответствием ежедневного меню с примерным меню для обучающихся и воспитанников;
- 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. 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, её цвет.
2.2. 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 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 применяются в сыром виде; вкусовая пробуются только то, которые 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 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.
3.2. 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).
3.3. 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.
3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых 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, 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,
3.6. Не разрешаются 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. Макаронные 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 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 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 коренья, пук, 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 таки соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение,

4.7. 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 выражены привкусом овощей и пряностей, а жареная приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором его жарила. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

5.1. Предусмотрены следующие виды оценок:

«отлично» - блюда соответствуют по вкусу, цвету, запаху, внешнему виду и консистенции согласно утвержденной рецептуре;

«хорошо» - блюда имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.);

«удовлетворительно» - блюда имеют отклонения от требований, но пригодны к реализации без переработки;

«неудовлетворительно» - дается блюдам, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки несоответствия рецептуре. Блюдо не допускается к реализации.

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

5.3. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно» принимается бракеражной комиссией коллегиально.

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 раздаче.

Приложение 2 к приказу
от 30.08.2024 г. № 85-о

План работы бракеражной комиссии
БОУ «Образовательный центр для детей с ограниченными возможностями здоровья» Минобразования Чувашии на 2024-2025 учебный год

№ п\п	Объект контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный
1.	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Члены бракеражной комиссии
2.	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно 2 раза в неделю	Члены бракеражной комиссии
3.	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Кладовщик
4.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения	Ежедневно	Шеф-повар, Медсестра
5.	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Члены бракеражной комиссии
6.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Члены бракеражной комиссии
7.	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню	Ежедневное меню, 2-х недельное меню	1 раз в месяц	Члены бракеражной комиссии
8.	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Члены бракеражной комиссии
9.	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Шеф-повар, кладовщик

10.	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Медсестра, шеф-повар
11.	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Завхоз
12.	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	Ежедневно	Шеф-повар, завхоз,

Бщ - / Беседина Ф.Д. /
Дир / Жиновьева И.Д /
Нач / Кулова В.И.
Юр - / Кулова А.Ц /.

Приложение 3 к приказу
от 30.08.2024 г. № 85-о

Журнал бракеража готовой пищевой продукции
(в соответствии с **СанПиН 2.3/2.4.3590-20**)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия брокеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание