

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 1
города Южно-Сахалинска

ПРИКАЗ

30.08.2024г.

№ 396 -П

О бракеражной комиссии

В целях ежедневного контроля качества приготовления пищи в школьной столовой, соблюдения санитарно-эпидемиологических требований, обеспечения 100% охвата горячим питанием обучающихся 1-4 классов и максимального охвата учащихся 5 - 11 классов горячим питанием из льготной категории (малоимущие, многодетные, с единственным родителем, из КМНС, находящиеся в социально-опасном положении, детей с ограниченными возможностями здоровья) и за родительскую плату,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:

- Дорофеева Н.В., председатель комиссии, учетчик

Члены комиссии:

- Войцех Н.А., заведующая производством школьной столовой
- Еремина О.О., председатель профсоюзного комитета, учитель
- Путинцева А.В., учитель начальных классов
- Каморникова Н.Н., фельдшер

2. Комиссии осуществлять работу по контролю качества блюд, соблюдению санитарно-гигиенических норм, формированию навыков культуры поведения и самообслуживания в школьной столовой.

3. Отсутствие отдельных членов бракеражной комиссии не является препятствием для её деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее трех её членов.

4. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МАОУ СОШ № 1



Т.Ю. Збрицкая

С приказом ознакомлены:

Войцех Н.А. Войцех Н.А.

Еремина О.О. Еремина О.О.

Каморникова Н.Н. Каморникова Н.Н.

Дорофеева Н.В. Дорофеева Н.В.

Путинцева А.В. Путинцева А.В.

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 1
города Южно-Сахалинска**



Приказ от 31.08.2024г.

№ 396

Директор MAOY COII № 1

Т.Ю.Збрицкая

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

I. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе.

Бракеражная комиссия создается приказом директора MAOY COII № 1 (далее Школа) на начало учебного года.

2. Основные направления деятельности

1. Систематический контроль за организацией питания, качеством пищевых продуктов, составляющих рацион питания школьников.

2. Основные документы, регламентирующие работу бракеражной комиссии

- Устав MAOY COII № 1
- Локальные акты образовательного учреждения (в том числе, Правила внутреннего трудового распорядка)
- Приказы и распоряжения директора Школы, Департамента образования администрации города Южно-Сахалинска

3. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

3.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора Школы в начале учебного года.

3.2. Бракеражная комиссия состоит из 5 членов. В состав комиссии входят: председатель комиссии, медицинский работник, председатель профсоюзного комитета Школы, заведующая производством столовой, учитель начальных классов.

3.3. Отсутствие отдельных членов бракеражной комиссии не является препятствием для её деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее трех её членов.

4. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия Школы:

- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

- периодически присутствует при раздаче готовой пищи, 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 разных порций и количеству детей.

5. Методика органолептической оценки пищи

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

5.2. 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.

5.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

5.4. 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.

6. Органолептическая оценка первых блюд

6.1. 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.

6.2. 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).

6.3. 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.

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

6.5. 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.

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

7. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

7.3. 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 недовложения.

7.4. Макаaronные 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.

7.5. 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.

7.6. 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.

7.7. 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 слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

8. Критерии оценки качества блюд

Оценка «отлично» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией, 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» – незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и др.).

Оценка «удовлетворительно» – изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» (брак) – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда, дается изделиям, имеющие следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

Решения комиссии обязательны к исполнению руководством школы и работниками пищеблока.