

**Муниципальное общеобразовательное учреждение -
средняя общеобразовательная школа «Содружество»**

141650, Московская область, г.о.Клин, г. Высоковск, ул. Текстильная, д. 4А
тел.: 8 (496 24) 6-33-26, e – mail: vys_scool1@mail.ru

ПРИКАЗ

01.09.2023

№101-6/0

г.Высоковск

**Об утверждении Положения
о бракеражной комиссии**

В целях организации питания в МОУ – СОШ «Содружество», а также в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, соблюдения санитарно – эпидемиологических требований при приготовлении раздаче пищи в МОУ –СОШ «Содружество»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение о бракеражной комиссии в МОУ – СОШ «Содружество».
2. Ответственность за исполнение настоящего приказа возложить на ответственного сотрудника за организацию питания :

Отделение 1 - Кашаеву Юлию Викторовну

Отделение 2 - Кузнецова Светлана Владимировна

Отделение 3 – Тихонова Людмила Викторовна

Отделение 4 – Комарова Татьяна Алексеевна

Отделение 5 – Федорова Марина Александровна.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор:



Белоусова С.Н.

Муниципальное общеобразовательное учреждение - средняя общеобразовательная школа «Содружество»

141650, Московская область, г.о.Клин, г. Высоковск, ул. Текстильная, д. 4А
тел.: 8 (496 24) 6-33-26, e – mail: vys_scool1@mail.ru

Утверждено
Директор школы
Н.Белоусова
приказ № от « 20 » 2023 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Бракеражная комиссия создается в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества и безопасности, поступающих на объект питания (далее – объект питания) пищевых продуктов и соблюдения санитарно-эпидемиологических требований при приготовлении и раздаче пищи в Муниципальном общеобразовательном учреждении – средней общеобразовательной школе «Содружество» (далее – учреждение).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года, СанПиН 2.4.5.2409 – 08, ГОСТ Р 53104 2008, Постановлением от 23 июля 2008 г. № 45 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Об организации питания обучающихся». Уставом МОУ-ВЫСОКОВСКАЯ СОШ №1, Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

2.1. Бракеражные комиссии создаются на основании приказа директора школы.

2.2. Для проведения бракеража в отделениях школы создаются бракеражные комиссии в составе не менее 3 человек. В состав комиссий входят ответственные за питание, представители администрации и педагогические работники.

2.3. Состав комиссий обновляется ежегодно на 01 сентября.

2.4. При отсутствии членов бракеражных комиссий обязанности выполняют лица, их заменяющие, если иное не определено приказом директора школы.

3. ПОЛНОМОЧИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

3.1. Бракеражные комиссии ежедневно проверяют качество готовой пищи с регистрацией результатов бракеража в Журналах по контролю за качеством готовой пищи (бракеражном журнале).

3.2. Бракеражные комиссии имеют право:

3.2.1. осуществлять контроль за работой объекта питания, в том числе:

- за соблюдением сроков годности, условий хранения пищевой продукции в складских помещениях, холодильном оборудовании;
- за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- за фактическим выходом порции каждого блюда.

3.2.2. проверить технологию приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;

3.2.3. контролировать наличие суточных проб.

4. МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ

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

4.2. 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.

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

4.4. 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.

5. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПЕРВЫХ БЛЮД

5.1. 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.

5.2. 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).

5.3. 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.

5.4. 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.

5.5. 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.

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

6. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ВТОРЫХ БЛЮД.

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

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

6.3. 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.

6.4. 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.

6.5. 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.

6.6. 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.

6.7. 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.

7. 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 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 образовательной организации и работниками пищеблока.