

Муниципальное учреждение
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ПЕТУШИНСКОГО РАЙОНА
ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Гимназия № 17» г. Петушки Петушинского района Владимирской области

601144, Владимирская область, г. Петушки, ул. Кирова, д.2

Тел.: 2-25-97
2-10-87

П Р И К А З

31.08.2023

№ 102

*«О создании бракеражной комиссии
на 2023/2024 учебный год»*

В целях осуществления контроля организации питания воспитанников и учащихся, соблюдения санитарно-гигиенических требований на пищеблоке МБОУ «Гимназия №17» г. Петушки

приказываю:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:
 - Ефимова Л.В. – заместитель директора по безопасности
 - Пыркова Ю.М. – заместитель директора по ВР
 - Цыберная Н.А. - повар
 - Шмулявцева С.И. - медицинская сестра
2. Утвердить Положение о бракеражной комиссии в соответствии с Приложением к настоящему приказу.
3. Признать утратившим силу приказ № 177 от 31.08.2022 года «О создании бракеражной комиссии на 2022/2023 учебный год»
4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ «Гимназия №17» г.Петушки

С.Ю. Шмодина

Приложение
к приказу № 102 от 31.08.2023 г.

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Гимназия № 17» г. Петушки**

Принято:
педагогическим Советом
протокол № 9 от 31.08.2023г

УТВЕРЖДАЮ:
директор МБОУ «Гимназия №17» г.Петушки

_____ С.Ю. Шмодина

Приказ от 31.08.2023 г. № 102

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

2023 год

Общие положения.

Данное Положение о бракеражной комиссии в МБОУ «Гимназия №17» г.Петушки (далее – школа) разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3./2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, а также Уставом общеобразовательной организации и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

Настоящее положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в школе определяет цель, задачи и функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (далее комиссия), регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции-комиссия общественного контроля организации, осуществляющей образовательную деятельность, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

Комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 3.1/2.4.3598-20, СП 2.2.3670-20, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

Бракеражная комиссия создается на основании приказа директора школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы на начало учебного года. Срок полномочий комиссии составляет 1 год. Состав комиссии не менее трех человек. В состав комиссии могут входить:

- Представитель педагогического состава.
- Представитель администрации школы, заместитель директора по АХР.
- Старший повар, руководитель пищеблока или столовой.
- Медицинская сестра или старшая медсестра образовательного учреждения.
- Представитель родительской общественности общеобразовательной организации.

Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом школы. Члены комиссии работают на добровольной основе.

Проверке качества подлежат все сырые продукты, которые поступают на предприятие (проверяются целостность упаковки, сроки хранения и реализации продуктов, условия хранения) и готовые блюда, предназначенные для реализации в столовой образовательного учреждения;

Бракеражная комиссия проверяет все готовые блюда до их подачи на стол;

Членам бракеражной комиссии необходимо стабильно контролировать абсолютно все этапы приготовления блюд, условия хранения продуктов и т. п.

После проведения бракеража выводы комиссии о качестве блюд и товаров фиксируются в специальном бракеражном журнале, а члены комиссии подтверждают принятое решение своими подписями. В журнале оценивается пригодность не всего меню, а каждого блюда отдельно.

Хранится данная документация либо у медицинского работника, либо у повара.

Все члены комиссии несут персональную ответственность за обеспечение качественным питанием учащихся, воспитанников школы.

Бракеражная комиссия проверяет

Условия хранения и срок годности сырых продуктов;

Правильность закладки продуктов во время приготовления пищи;

Наличие контрольного блюда;

Фактический выход одной порции каждого блюда;

Наличие суточной пробы;

Наличие меню, правильность его оформления, его соответствие готовой пище (документ должен быть обязательно подписан директором и поваром; обязательно указание даты и количества питающихся; напротив названия блюда нужно указать выход продуктов); Санитарное состояние пищеблока

Чтобы определить выход жидких блюд, нужно показатель емкости котла поделить на количество порций. Чтобы определить выход порционных блюд нужно взвесить 5 порций и установить среднее значение блюда.

Критерии оценки готовых блюд.

Визуальная оценка с определением цвета и привлекательности блюда;

Запах – иногда для неудовлетворительной оценки хватает только этой характеристики; вкус; цвет;

Вид на разрезе для блюд с начинкой и котлет; прозрачность кофейных напитков и чая; консистенция; окраска корки;

Все без исключения члены бракеражной комиссии должны быть ознакомлены с методикой органолептической оценки блюд.

Органолептическая оценка – определение качества продукции при помощи органов чувств (зрение, вкус, обоняние, осязание)

Методика органолептической оценки пищи

Прежде всего необходимо оценить пищу визуально, ведь внешний вид и цвет пищи могут сразу свидетельствовать о ее качестве;

Обращают внимание на запах блюда;

Дегустация пищи. Пищу не дегустируют, если сразу выявлены признаки непригодности! В первую очередь оцениваются блюда без ярко выраженного запаха и вкуса.

Блюда с разной технологией приготовления имеют разную методику органолептической оценки.

Органолептическая оценка первых блюд:

жидкое блюдо необходимо хорошо перемешать, после чего небольшое количество вылить в тарелку;

заправку первого блюда распределяют по краю тарелки и определяют, соответствуют ли ингредиенты составу блюда;

по внешнему виду определяют насколько качественно обработаны овощи, перебраны и вымыты крупы;

бульоны нужно дополнительно проверить на прозрачность. Если бульон слишком мутный, а на поверхности вместо жирных пленок видны капельки жира, это свидетельствует о том, что продукты были несвежие;

дегустиация супа происходит при температуре около 75 градусов, поскольку вкусовые качества слишком горячих блюд очень сложно определить правильно;

Если предполагается добавление соуса или сметаны в первое блюдо, то его пробуют без добавок.

Органолептическая оценка вторых блюд:

мясо и рыбу осматривают и проверяют, чтобы куски были порезаны вдоль волокон и имели соответствующую рецепту форму;

в блюдах с гарниром проверяются вкусовые качества каждого составляющего отдельно, а блюда с соусом, к примеру, овощное рагу, в совокупности;

проверяя котлеты, необходимо обратить внимание и на внешний вид блюда. Если котлета размазывается по тарелке, значит хлеба добавлено слишком много. Красноватый цвет котлет свидетельствует о том, что фарш не прожарили или он был протухшим;

блюда из рыбы должны быть сочными, плотными и не иметь посторонних запахов. Вареная рыба – иметь приятный привкус пряностей, жаренная – пропитана маслом;

в кашах не должно быть комков и посторонних примесей, зерна без труда отделяться друг от друга. Лучше всего это проверить, размазав кашу тонким слоем по тарелке; при проверке качества каш существует проблема

недовложения сухого вещества, т.е. вес порции соответствует стандарту, но воды больше, чем крупы. Чтобы определить этот брак, образец блюда необходимо сравнить с рецептом;

макароны должны легко перемешиваться и не склеиваться;

соусы подлежат проверке не только на вкус, но и на консистенцию жидкости, как суп – пюре. А если в соусе есть твердые частицы, определяют качество их нарезки;

Факторы, влияющие на органолептическую оценку:

температура воздуха пищеблока (оптимальная – 20 градусов, при повышении температуры снижается чувствительность к восприятию горького и кислого, при понижении температуры – соленого);

температура поверхности языка (рецепторы вкуса снижают порог чувствительности при понижении температуры ниже 0 градусов и повышении свыше 45);

освещение пищеблока (освещение должно быть естественным, чтобы исключить изменение натурального цвета пищи);

наличие посторонних запахов (посторонних запахов быть не должно, т. к. это может повлиять на правильную оценку качества продуктов).

Критерии оценки качества блюд

После органолептической проверки каждого блюда по соответствующим правилам, в бракеражный журнал заносятся оценки каждого блюда согласно установленным критериям оценивания.

- «отлично» — высшую оценку получают блюда, которые приготовлены строго по определенной рецептуре без отклонений от правил и вкусовых качеств;

- «хорошо» — технология блюд имеет незначительные нарушения, которые абсолютно не изменили привычный вкус блюда;
- «удовлетворительно» — такая оценка у блюд, рецепт которых нарушен, вкус изменен, но блюдо пригодно к употреблению;
- «неудовлетворительно» — блюдо непригодно к пище, является браком и списывается.
- Расчет оценки качества продукции : общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.
- Все эти оценки определяются по органолептическим показателям и заносятся в бракеражный журнал.

Блюда с оценкой «неудовлетворительно» ни в коем случае не поступают в реализацию детям. В этом случае председатель бракеражной комиссии составляет акт, о котором обязательно докладывают директору школы. Также с этим актом знакомят работника, по вине которого допущена ошибка.

Некачественную продукцию списывают, также составляя соответствующий акт. В бракеражном журнале отмечаются оценки органолептической проверки каждого блюда отдельно, а не всего меню в целом.

Работу бракеражной комиссии контролирует непосредственно директор школы. Воспитанники и ученики могут получить готовую продукцию только после бракеража все готовой продукции, производимой на пищеблоке школы.