Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа № 36 имени Е.И.Романовского посёлка Степного муниципального образования Белореченский район

ПРИКАЗ

от 25.08.2020 № 161-О

О создании бракеражной комиссии в МБОУ ООШ 36

С целью контроля за организацией качественного и полноценного питания в школе, п р и к а з ы в а ю:

1.Создать бракеражную комиссию на 2020 - 2021 учебный год в следующем составе с 1 сентября 2020 года:

Председатель бракеражной комиссии:
Воробьева О. В. – зам. директора по АХР.
Члены бракеражной комиссии:
Скорик Н.Е. – учитель;
Кузнецова Е.К. - зам. директора по ВР;
Кузьмина Л. В. - председатель ПК;
Пантюшина Н.А. – родитель.

2. Утвердить Положение и План работы бракеражной комиссии на 2020 - 2021 учебный год.

3. При организации работы бракеражной комиссии руководствоваться Положением о бракеражной комиссии.

4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ ООШ 36 Е.Г. Лубашевская

С приказом ознакомлены:
25.08.20 О.В. Воробьева
25.08.20 Е.К. Кузнецова
25.08.20 Н.Е. Скорик
25.08.20 Л.В. Кузьмина

Согласовано:
Педагогическим советом
Протокол № 8 от «25» 08 2020 г.

Утверждаю
Директор МБОУ ООШ 36
_____ /Лубашевская Е.Г.

Положение
о бракеражной комиссии

I. Общее положение:

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года, постановлением от 23 июля 2008 года № 45 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Об организации питания обучающихся», Уставом образовательного учреждения, в целях усиления контроля за качеством питания в школе.

Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.2. 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 готовые блюда и кулинарные изделия. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд обучающимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.

1.3 Оценка качества приготовленной пищи проводится утвержденной приказом руководителя комиссией.

Делается это через 15-20 минут после завершения процесса приготовления, но до начала отпуска приготовленной партии.

Оценивают приготовленные блюда и кулинарные продукты по органолептическим свойствам: консистенции, вкусу, цвету, запаху, виду. В процессе определения качества продукции устанавливают ее соответствие каждому из критериев, а затем оценивают по соответствию требованиям:

Оценка качества	Условия соответствия
«Отлично»	Оценка блюд, соответствующих утвержденной рецептуре, имеющих внешний вид, консистенцию, запах, вкус и цвет, предусмотренных установленными требованиями
«Хорошо»	Присваивается блюдам с имеющимся незначительным недостатком (например, с небольшим недосолом, нехваткой специй и т.п.)
«Удовлетворительно»	Признается за блюдами и изделиями кулинарии, имеющими отклонения от требований стандартов, которые можно реализовать без дополнительной переработки
«Неудовлетворительно»	Это – заведомый брак, который нельзя отпускать потребителям: изделия с несвойственной им консистенцией, запахом, вкусом, утратившие форму, имеющие другие существенные признаки несоответствия рецептуре.

Журнал бракеража готовой продукции
Итоги проведенной проверки фиксируют в бракеражном журнале.

- Время и дата выпуска продукта;

- Время проведения процедуры бракеража;
- Название изделия;
- Результаты оценки;
- Решение комиссии;
- Подписи членов комиссии;
- Графа примечаний, обычно используемая при выявлении брака. В ней обосновывают принятое решение.

Как заполнять бракеражный журнал готовой продукции.

Итоги проведенной оценки фиксируются в бракеражном журнале готовой продукции. При отличном состоянии изделий, подтвержденном оценкой комиссии, изделия признаются годными для потребления.

Если блюду или кулинарному изделию присваиваются оценки «хорошо» или «удовлетворительно», то дефекты, установленные комиссией, обязательно указываются в графе итогов оценки. При возможности устранения выявленных недостатков, эта информация фиксируется в графе «Разрешение к реализации».

При неустранимых дефектах, квалифицируемых, как неудовлетворительное состояние продукта, комиссия устанавливает факт выпуска брака и обосновывает сделанные выводы в графе «Примечание». Предлагаем заполненный бланк бракеражного журнала готовой продукции.

Образец заполнения:

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
20.02.2018 08-00	08-15	Каша гречневая	Отлично	Разрешено	*Иванов Лысова Петров*	-
20.02.2018 08-00	08-15	Каша пшенная на молоке	Неудовлетворительно	Запрещено	*Иванов Лысова Петров*	Горький вкус, к реализации запрещено
20.02.2018 08-00	08-15	Компот из сухофруктов	Отлично	Разрешено	*Иванов Лысова Петров*	-

1.4.Полномочия бракеражной комиссии школ:

-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;

-ежедневно следит за правильностью составления меню;

-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, поверяет выход блюд;

-проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.п.;

-проверяет соответствие массы приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

1.5. В своей деятельности Бракеражная комиссия руководствуется санитарным законодательством.

1.6. Лица, проводящие органолептическую оценку, пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

II. 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 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.

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

IV. 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, 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. Плохо приготовленный соус, 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 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.

V. Критерии оценки качества блюд:

5.1. Критерии оценки блюд устанавливаются следующие:

«Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

«Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;

«Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;

«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.

Согласовано:
Педагогическим советом
Протокол № 8 от «25» 08 2020 г.

Утверждаю
Директор МБОУ ООШ 36
/Лубашевская Е.Г.

План работы
бракеражной комиссии МБОУ ООШ 36

На основании Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдении технологий приготовления пищи и выполнения санитарно – гигиенических требований работниками пищеблока работа бракеражной комиссии МБОУ ООШ 36 организована по следующим направлениям:

Ежедневный контроль.

- Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы.
- Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.).
- Соблюдения технологии приготовления пищи.
- За витаминизацией третьих и сладких блюд.
- Полноты вложения продуктов при приготовлении.
- Соблюдения санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
- Проверки наличия контрольного блюда и суточных проб.
- Взятие проб из общего котла.

Ежемесячный контроль.

- Проверка состояния пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря.
- Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
- Соблюдение температурных режимов хранения продуктов.
- Контроль качества обработки и мытья посуды.
- Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
- Проверка хранения правил продуктов.

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы школьного пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию школы.

Согласовано:
Педагогическим советом
Протокол № 8 от «25» 08 2020 г.

Утверждаю
Директор МБОУ ООШ 36
/Лубашевская Е.Г.

План работы бракеражной комиссии
на 2020-2021 учебный год.

№ п/п	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1	Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год».	Председатель бракеражной комиссии	Август
2	Проведение организационных совещаний	Председатель бракеражной комиссии	3 раза в год
3	Разъяснительная работа с педагогами, классными руководителями	Члены комиссии, зам. директора по ВР	3 раза в год
4	Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	Зам. директора по ВР	2 раза в год
5	Отслеживание составления ежедневного меню в соответствии с примерным 10-дневным меню, утвержденным Роспотребнадзором	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
6	Контроль сроков реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц
7	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	Члены бракеражной комиссии	1-2 раза в неделю
8	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
9	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Сентябрь, Декабрь, Март, Май
10	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Октябрь
11	Проверка качества используемой посуды. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Ноябрь
12	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2020-2021 учебного года».	Председатель бракеражной комиссии	Декабрь
13	Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Январь
14	Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок.	Члены бракеражной комиссии	Февраль
15	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением	Члены бракеражной комиссии	Март

16	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены бракеражной комиссии	Апрель
17	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Май
18	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2020-2021 учебный год»	Председатель бракеражной комиссии	Май

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими нормами санитарного законодательства, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, методическими рекомендациями по функционалу бракеражной комиссии в образовательном учреждении, настоящим Положением о бракеражной комиссии и другими внутренними документами организации.