

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 47» ГОРОДА ЧЕБОКСАРЫ
ЧУВАШСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

ПРИКАЗ

13 августа 2024 года

№ О – 327

О создании бракеражной комиссии
по проверке работы школьной столовой
в МБОУ «СОШ № 47» г. Чебоксары
в 2024-2025 учебном году

В соответствии со ст.37 Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации, Постановлением администрации города Чебоксары Чувашской Республики от 29 марта 2023 г. N 1096 "Об утверждении Положения об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях города Чебоксары", Положением организации питания обучающихся в МБОУ «СОШ № 47» г. Чебоксары, в целях улучшения работы школьной столовой и контроля за организацией питания обучающихся МБОУ «СОШ № 47» г. Чебоксары, за качеством приготовляемой пищи в 2024-2025 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ

1. Создать бракеражную комиссию в МБОУ «СОШ № 47» г. Чебоксары в следующем составе:
 - Тихонова С.С. - заместитель директора по УВР, председатель комиссии
 - Савгачева Д.С. – учитель информатики, член комиссии
 - Жидкова С.А. – заведующий производством, член комиссии (по согласованию)
 - Белова Л.И. – повар, член комиссии (по согласованию)
 - Кутузова Е.Ф. - медицинский работник, член комиссии (по согласованию).
2. Утвердить план работы бракеражной комиссии в МБОУ «СОШ № 47» г. Чебоксары на 2024-2025 учебный год (приложение № 1).
3. Членам комиссии:
 - 3.1. В своей деятельности руководствоваться методическими рекомендациями по снятию бракеража готовой продукции в образовательных организациях (приложение № 2).
 - 3.2. Ежедневно записывать в бракеражном журнале результаты органолептической оценки приготовляемых блюд, температуру готовых блюд.
 - 3.3. Осуществлять ежедневный контроль за работой пищеблока и за качеством приготовляемых блюд.
 - 3.4. Контролировать санитарно-гигиеническое состояние помещения школьной столовой и производить контрольное взвешивание порционных блюд.
4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы:

Р.И. Кириллова

С приказом ознакомлены:



**План работы бракеражной комиссии МБОУ «СОШ № 47» г. Чебоксары
на 2024-2025 учебный год**

№.№ пп	Мероприятия	Периодичность	Ответственный
1.	Контроль за соблюдением санитарно – гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.	ежедневно	Члены комиссии
2.	Проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания.	еженедельно	Члены комиссии
3.	Проверка соблюдения правил и условий хранения продуктов питания	еженедельно	Члены комиссии
4.	Контроль за правильностью составления меню-раскладок.	ежедневно	Председатель комиссии
5.	Контроль организации работы на пищеблоке.	ежедневно	Члены комиссии
6.	Контроль за сроками реализации продуктов питания	ежедневно	Члены комиссии в присутствии зав. производством
7.	Контроль качества поставляемых пищевых продуктов животного происхождения	один раз в месяц	Члены комиссии
8.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.	ежедневно	Медицинский работник, члены комиссии
9.	Присутствие при закладке основных продуктов, проверка выхода блюд.	периодически	Члены комиссии
10.	Проведение органолептической оценки готовой пищи.	ежедневно	Медицинский работник, председатель комиссии, члены комиссии
11.	Контроль витаминизации блюд.	ежедневно	Медицинский работник, члены комиссии
12.	Работа с родителями	на родительских собраниях	Классные руководители, председатель комиссии, члены комиссии
13.	Отчет о проделанной работе.	2 раза в год	Председатель комиссии

Методические рекомендации по снятию бракеража готовой продукции в образовательных учреждениях.

Оценка качества блюд и кулинарных изделий, порядок применения которой изложен в настоящих рекомендациях, предназначена для использования на предприятиях общественного питания в образовательных учреждениях и может применяться в зависимости от конкретных условий работы предприятий.

Для своевременного проведения мероприятий по улучшению качества продукции, выпускаемой предприятиями общественного питания в образовательных учреждениях необходимо организовать бракеражную комиссию.

Основной задачей бракеражной комиссии должно быть обеспечение выпуска высококачественной продукции, отвечающей по своим свойствам требованиям действующей документации, а также обеспечение соблюдения последовательности и правильности установленных требований на всех стадиях процесса производства продукции.

Состав бракеражной комиссии избирается из числа специалистов общественного питания столовой (заведующего производством, технолога), медицинского работника, ответственного педагога по питанию и (или) члена родительского комитета и утверждается приказом руководителя организатора питания.

Бракеражная комиссия создается в составе 3-5 человек (в зависимости от числа работников предприятия питания) ежегодно.

В функции бракеражной комиссии входят:

повседневная оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, вкус, цвет запах, выход блюда, температуру подачи блюд)

своевременное принятие мер по улучшению качества готовой продукции или снятия её с реализации;

участие в проведении потребительских конференций по изучению спроса блюд и кулинарных изделий;

подготовка отчетов о состоянии организации питания на родительских собраниях. Бракераж пищи проходит в присутствии непосредственного изготовителя продукции, который участие в оценке изготовленной им пищи не принимает.

Порционные блюда контролируются заведующим производством или его заместителем, поваром-бригадиром периодически в течение рабочего дня.

После проверки качества готовых блюд (изделий) бракеражная комиссия проверяет на раздаче правильность хранения пищи, наличие необходимых компонентов для отпуска блюд, температуру отпуска блюд.

Органолептическая оценка качества каждой партии выпускаемой продукции осуществляется по пятибалльной системе.

Для получения объективных результатов при органолептической оценке качества пищи каждому из показателей - внешнему виду, цвету, запаху, вкусу, консистенции дают соответствующие оценки: «5»-отлично, «4»-хорошо, «3» - удовлетворительно, «2»-плохо. На основании оценок по каждому показателю определяется оценка блюда (изделия) в баллах (как средняя арифметическая, результат вычисляется с точностью до одного знака после запятой).

Каждая группа и вид блюд (изделий) имеет специфические свойства и соответствующий им показатель. В пределах группы блюд при их оценке необходимо обращать особое внимание на наиболее характерные свойства.

Ниже приводится характеристика органолептических свойств основных групп блюд (изделий):

Холодные блюда. В салатах и овощных закусках консистенция овощей характеризует степень их свежести, с которой связаны пищевая и биологическая ценность. Важны также цвет и внешний вид овощей, свидетельствующие о правильности хранения и

технологической обработки. Измененный цвет овощей (с бурым оттенком) указывает на то, что измельченные овощи долго хранились открытыми на воздухе. По консистенции свежие сырые овощи должны быть упругими и сочными.

Супы. Основным показателем является вкус, определяемый концентрацией вкусовых веществ, которая достигается при использовании установленного количества основных продуктов, приправ и специй. В заправочных супах, в состав которых входит мучная пассеровка, жидкая часть должна быть нерасслоившейся, слегка сгущенной, без комков заварившейся муки. В прозрачных супах основное значение имеют цвет бульона, его прозрачность и консистенция гарниров, продукты которых должны быть мягкими, но сохранившими форму.

Блюда из овощей. В блюдах вареные овощи должны иметь характерный для данного вида, лишь слегка измененный тепловой обработкой. Нарезка овощей независимо от формы должна быть равномерной, консистенция – мягкой, сочной.

Блюда (изделия) из круп. Рассыпчатые каши должны иметь набухшие, мягкие, но сохранившие форму и упругость, отделяющиеся зерна крупы. У вязкой каши зерна крупы должны быть полностью набухшими, хорошо разварившимися, слипающимися. В горячем виде такая каша держится на тарелке горкой, не расплываясь. Цвет и вкус каш соответствуют данному виду крупы. Изделия из круп (котлеты, биточки, запеканки) должны сохранять требуемую форму, иметь мягкую, сочную консистенцию, запах, свойственный входящим в их состав продуктам.

Блюда из мяса. Важным показателем качества блюд из мяса наряду со вкусом и запахом, влияющими на другие свойства, в общей оценке является консистенция. По этому показателю мясо (куском) должно быть мягким, легко раскусывающимся, сочным. Консистенция изделий из рубленого мяса должна быть эластичной, рыхлой, сочной. Мажущая консистенция указывает на использование свежего хлеба или завышенного его количества.

Блюда из рыбы. Определяющие показатели рыбных блюд - вкус, запах и консистенция. Консистенция рыбы должна быть мягкой, сочной, но некрошливой. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного вида, с ярко выраженным привкусом овощей и приправ, а жареная рыба - приятный, со слегка заметным привкусом свежего жира, на котором она жарилась.

Блюда из птицы. Одним из ведущих показателей является консистенция-она должна быть мягкой и сочной, обеспечивающей легкое отделение мяса от костей. Очень важно соблюдение правил порционирования тушек. Вкус мяса должен соответствовать виду птицы и установленному способу тепловой обработки.

Соусы. Качество соусов определяется цветом, концентрацией бульона и содержанием наполнителей. Кроме того, соусы должны иметь гладкую, нерасслоившуюся, умеренно густую консистенцию. В соусах с наполнителем важны правильное равномерное измельчение продуктов и соблюдение их соотношения с основной частью соуса.

Сладкие блюда. Основные органолептические показатели определяются видом блюда: кисели, желе должны иметь желеобразную однородную гладкую консистенцию; компоты-концентрацию сиропа, соотношение фруктов и жидкой части, установленные рецептурой.

Напитки. Качество чая, какао определяется ощущением степени концентрации, аромата и вкуса.

Мучные изделия. Консистенция мучных блюд из различных видов теста должна быть следующей: дрожжевого- эластичная, с хорошо развитой равномерной пористостью; песочного- мелкопористая, без закала, хрупкая, но не рассыпающаяся; блинного- рыхлая, эластичная

Для лиц, оценивающих продукцию, крайне необходимо знание свойств блюд (изделий), чтобы квалифицированно дать соответствующую оценку блюду по органолептическим показателям.

Пять баллов дается блюду (изделию), которое приготовлено полностью в соответствии с рецептурой и технологией производства и по органолептическим показателям отвечает продукту высокого качества.

Для оценки блюда (изделия) по органолептическим показателям в 4 балла допускаются незначительные отклонения от установленных требований в зависимости от вида блюда (изделия).

Оценка блюда (изделия) в 3 балла указывает на более серьезные нарушения технологии приготовления блюда (изделия), но, допускающие его реализацию без переработки.

Если при органолептической оценке блюда (изделия) хотя бы один из показателей оценивается в 2 балла, то дальнейшей оценке изделие не подлежит, так как бракуется и снимается с реализации.

Могут быть случаи уничтожения продукции после дополнительного обследования ее комиссией.

При необходимости продукция направляется на исследование в технологическую пищевую или в санитарно-технологическую пищевую лабораторию.

Результаты органолептической оценки блюд и изделий заносятся в бракеражный журнал (по форме приложение 1).

Журнал ведут руководитель предприятия или материально-ответственные лица, принимающие товар.

Записи в бракеражном журнале заверяются подписями всех членов бракеражной комиссии. Ответственность за ведение бракеражного журнала несет председатель бракеражной комиссии.

Учитывая тесную связь качества готовой продукции и исходных продуктов, необходимо усиление контроля за качеством поступающего на предприятия сырья.

С этой целью наряду с лабораторным контролем материально-ответственные лица при получении продуктов должны проверять не только их количество, но и оценивать качество, в том числе проверяя наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов.

Недоброкачественное сырье в производство не допускается. Поставщику предъявляется претензия согласно установленному порядку.

Лица, допустившие нарушения норм закладки продуктов, нарушения технологии, брак в приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и административной ответственности.

Ознакомлены: