

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 11 имени А.М. Позынича
(МБОУ СОШ № 11 им. А.М. Позынича)

ПРИКАЗ

31.08.2020

№ 330-од

г. Новочеркасск

О создании бракеражной комиссии
в МБОУ СОШ №11 на 2020-2021 учебный год

В целях осуществления контроля организации питания обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований на пищеблоке МБОУ СОШ № 11 им.А.М. Позынича,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить состав бракеражной комиссии на 2020-2021 учебный год (Приложение 1).
2. Бракеражной комиссии ежедневно осуществлять контроль качества продуктов и приготовленной пищи.
3. Заведующей столовой МБОУ СОШ № 11 (по согласованию с ООО ТПП «Сириус-Н») соблюдать требования к ведению контрольной и технологической документации.
4. Утвердить состав комиссии по списанию продуктов питания (Приложение 2).
5. Утвердить положение о бракеражной комиссии (Приложение 3).
6. Утвердить Правила бракеража пищи (Приложение 4).
7. Контроль исполнения настоящего приказа возложить на Баронину А.А., педагога-социального.

Директор

С.В. Андрейченко

С приказом ознакомлены:

Баронина Анастасия Александровна
23 43 11

Приложение 1
к приказу МБОУ СОШ № 11
им. А.М. Позынича
от 31.08.2020 № 330-од

Состав бракеражной комиссии на 2020-2021 учебный год

Персиянова А.А., заместитель директора по ВР – председатель комиссии;

Семашко М.С., медработник (по согласованию с заведующей детской поликлиники МБУЗ ГБ №1 г.Новочеркасска) – член комиссии;

Баронина А.А., педагог-социальный – член комиссии;

Лушпенко Г.П., заведующая столовой школы – член комиссии.

Приложение 2
к приказу МБОУ СОШ № 11
им. А.М. Позынича
от 31.08.2020 № 330-од

Состав комиссии по списанию продуктов на 2020-2021 учебный год

Персиянова А.А., заместитель директора по ВР – председатель комиссии;

Лушпенко Г.П., заведующая столовой школы – член комиссии;

Шанько О.А., главный бухгалтер - член комиссии;

Баронина А.А., педагог-социальный – член комиссии;

Бухгалтер ООО ТПП «Сириус –Н».

Положение о бракеражной комиссии

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Бракеражная комиссия МБОУ СОШ № 11 им.А.М. Позынича (далее – бракеражная комиссия) создается и действует в целях осуществления контроля организации питания обучающихся школы, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении пищи.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПинами, ГОСТами, технологическими картами, сборниками рецептов, локальными нормативными актами школы.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЁ СОСТАВ

2.1 Бракеражная комиссия создается приказом директора школы. Состав бракеражной комиссии, срок ее полномочий определяются приказом директора школы.

2.2. Бракеражная комиссия должна состоять из не менее 4-х человек. В её состав обязательно должны входить: заместитель директора по ВР, ответственный за организацию питания в школе, медицинский работник, заведующая столовой.

2.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены родители обучающихся школы.

2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором школы.

3. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся школы.

3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока, в том числе:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов;

- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за соблюдением приготовляемых блюд утвержденному меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям обучающихся школы в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работников пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход готовых блюд;
- осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.
- проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
- определяет фактический выход порции каждого блюда;
- проверяет соответствие объема приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся.

3.3. При проведении проверки пищеблока бракеражная комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

3.4. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поставляемой продукции;
- контролировать соблюдение двухнедельного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- вносить на рассмотрение руководства школы и организатору питания предложения по улучшению качества питания и повышения культуры обслуживания.

3.5. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о

работе по осуществлению контроля за работой пищеблоков на педагогических советах или советах школы.

4. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются исходя из критериев, предъявляемым Сан-Пин, сборниками рецептур, технологическими картами.

4.2. В случае выявления замечаний, нарушений, бракеражная комиссия имеет право приостановить выдачу готовых блюд до устранения замечаний.

4.3. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания обучающихся, заносятся в бракеражный журнал.

4.4. Администрация школы обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

Правила бракеража пищи
в МБОУ СОШ № 11 им.А.М. Позынича

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке МБОУ СОШ № 11 им.А.М. Позынича подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

1.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной порции.

1.3. Бракераж блюд и готовой пищевой продукции производит медицинский работник или иное лицо из состава бракеражной комиссии.

1.4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал у заведующей столовой.

1.5. За качество пищи несут ответственность заведующая столовой, повар и член бракеражной комиссии, осуществлявший проверку качества продукции и допустивший её к употреблению.

2. МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ

2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. При осмотре определяется внешний вид пищи, её цвет. Определяется запах пищи (чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный и т.п.).

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

2.3. При снятии пробы необходимо выполнить 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.

3. ОРГАНОЛИПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПЕРВЫХ БЛЮД

3.1. Для органолиптического исследования первое блюдо тщательно перемешивается и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

3.2. При оценке внешнего вида супов и тушеных овощей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее 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. Не доброкачественное мясо и рыба дают мутный бульон, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, консистенцию, наличие не протертых 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, кислого привкуса, недосоленности или пересола.

3.6. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на вкус и аромат. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

3.7. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и т.п.

4. ОРГАНОЛИПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ВТОРЫХ БЛЮД

4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром или соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается 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 зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.4. Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после варки.

4.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид и цвет. Так, если картофельное пюре разжижено, имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного сырья, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие в рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая 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. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус.

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. Вареная рыба не должна иметь вкус, характерный для данного вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, сохраняющей форму нарезки.

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

5.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделия – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствии по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной 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 и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и т.п.)

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 к употреблению в пищу без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда. Такая оценка дается блюдам, имеющим следующие недостатки: посторонний вкус и запах, сильно пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

5.2. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями, лиц, осуществивших проверку продукции.

5.3. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, в не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, сочность и т.п.

5.4. Оценка «неудовлетворительно», данная членом бракеражной комиссии, обсуждается на заседании комиссии. О данном факте составляется акт, который доводится до сведения директора школы и представителя организатора питания.

5.5. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с критериями и требованиями к проверке пищи.

5.6. 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.