



ПРИКАЗ

от 02.09. 2022 года.

№ 120/01-02

О создании бракеражной комиссии на 2022-2023 учебный год.

С целью проведения контроля качества приготовленных блюд в школьной столовой в 2022-2023 учебном году

приказываю:

1. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:

Председатель комиссии - Микаилов М. Ш., учитель нач. кл., пред. профкома школы

Члены комиссии -

Сефибекова З. Н., учитель нач. кл.;
Абасова Л. К., педагог – психолог школы.

2. Утвердить и ввести в действие с момента подписания настоящего приказа Положение о бракеражной комиссии (Приложение 1).

3. Утвердить основные обязанности членов бракеражной комиссии:

- ведение бракеражного журнала готовой продукции;
- бракераж (оценка качества) всех блюд и кулинарных изделий до начала их реализации (внешний вид, вкус, аромат, консистенция);

- сравнение веса блюда, указанного в меню и веса этого блюда на раздате;

- проверка копий сертификатов на полученную от поставщиков продукцию.

Все замечания и предложения членов бракеражной комиссии в письменном виде подавать директору школы.

4. Бракеражной комиссии строго руководствоваться Положением о бракеражной комиссии, утвержденным настоящим приказом.

5. Утвердить план работы бракеражной комиссии на 2022 – 2023 учебный год (Приложение 2).

6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы -
С приказом ознакомлены -

Абасов М. М.
Микаилов М. Ш.
Сефибекова З. Н.
Абасова Л. К.



Положение о бракеражной комиссии

Приложение 1
к приказу № 120/01-02 от 02.09.2022г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Микрахская средняя общеобразовательная школа имени З. З. Зейналова» (далее – Положение) разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия (далее – Комиссия) создается приказом директора школы на начало учебного года. В составе комиссии не менее 3-х человек.

1.2. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с:

- Федеральным законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. (глава 4, Статьи 34, 37, 41);
- Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 03.07.2016) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (с изм. и доп., вступ. в силу с 04.07.2016);
- Федеральным законом от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) "О качестве и безопасности пищевых продуктов";

• Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 N 45 "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08" (вместе с "СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 N 189 (ред. от 24.11.2015) "Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 N 26 (ред. от 27.08.2015) "Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций";
- Приказом Минздрава России от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников общеобразовательных учреждений»;
- Уставом МКОУ «Микрахская СОШ».

1.3. 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 полуфабрикаты, 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 учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно – пищевую лабораторию.

1.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал в помещении школьной столовой. В бракеражном журнале отменяются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обратая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность члены бракеражной комиссии.

II. Функции Комиссии школы:

1. Повседневная оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюда).
- 2.2. Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.
- 2.3. Проверка санитарно-гигиенического состояния помещений пищеблока, складских помещений для хранения продуктов питания, а также условий и сроков их хранения.
- 2.4. Контроль за правильностью составления меню – требования.
- 2.5. Осуществление контроля закладок основных продуктов, проверка выхода блюда.
- 2.6. Проверка соответствия фактического выхода готовых блюд выходу по меню – требованиям.
- 2.7. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.8. Проведение органолептической оценки каждого готового блюда отдельно (определение цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.).
- 2.9. Ежедневное снятие бракеражной пробы за 30 мин до начала раздачи готовой пищи.
- 2.10. Осуществление допуска к раздаче блюд при соответствии вкуса, цвета, запаха, внешнего вида, консистенции, утвержденной рецептуре и других показателей, предусмотренных требованиями.
- 2.11. Занесение результатов бракеражной пробы в «Журнал бракеража готовой продукции».
- 2.12. Контроль за выполнением натуральных норм и витаминизации первых и третьих блюд.
- 2.13. Проверка наличия контрольного блюда и суточной пробы.

III. Права участников Комиссии

- 3.1. Изучать документацию, относящуюся к предмету контроля.
- 3.2. Контролировать организацию и качество питания в МКОУ «Микрахаха СОШ».
- 3.3. Изучать практическую деятельность работников пищеблока через наблюдение за соблюдением режима питания в МКОУ «Микрахаха СОШ», качеством приготовления пищи и др.
- 3.4. Проверять качество поставляемой продукции, правила хранения продуктов питания.
- 3.5. При нарушении технологии приготовления пищи Комиссия имеет право снять изделия и не допускать их к выдаче до устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 3.6. При неудовлетворительной оценке качества блюда Комиссия имеет право ознакомиться с сопроводительной документацией поставляемой продукции, проверить условия хранения полученных продуктов, их реализацию согласно срокам, соблюдение в столовой установленных санитарных правил и нормативов.
- 3.7. При выявлении нарушений составлять акты, докладные записки, отчеты и предоставлять их директору МКОУ «Микрахаха СОШ».
- 3.8. Заслуживать на своих заседаниях поваров, медицинских работников по выполнению или обязанности по обеспечению качественного питания воспитанников, по соблюдению санитарно-гигиенических норм.
- 3.9. Знакомиться с жалобами воспитанников и сотрудников, содержащими оценку работы по организации и качеству питания, давать по ним объяснения.

IV. 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 затённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илестый. Специфический запах обозначается: селёdochный, 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 выполнить 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.

V. 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 помывых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).
- 5.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изотавливаемых 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 частей. 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 недонаренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

VI. Органолептическая оценка вторых блюд

- 6.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно.
- 6.2. Оценка сухих блюд (тушиш, рагу) дается общая.
- 6.3. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 6.4. При нарезке крутых, мясных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отслаиваться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необоженных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запанированной по меню, что позволяет выявить недостатки.
- 6.5. Макароны издольны, 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.
- 6.6. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюда, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует заинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обработать внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.
- 6.7. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корниш, 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 плохого приготовленного соуса – торьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.
- 6.8. При определении вкуса и запаха блюда 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

Приложение 1 к Положению о бракераскной комиссии

Наименован	Результаты	Разрешени	По
------------	------------	-----------	----

ис б	органолептическ	е к	чте
------	-----------------	-----	-----

срок кулинарного изделия	ой оценки и степени готовности	реализации блюда, кулинарного	брасеажно и комиссии
--------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------------	-------------------------

готовности бюджет, кулинарного изделия	кулинарного о изделия
---	--------------------------

3	4	5	6	7
---	---	---	---	---

10

--	--	--	--	--	--

1

[illegible]

Приложение 2
«Утверждено»
Директор школы:
Абасов Ш. М.
2022г.

к приказу № _____ 2022г.

План

работы бракеражной комиссии МКОУ «Микрахская СОШ
имени З. З. Зейналова» на 2022 – 2023 учебный год

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
1	Соблюдение натуральных норм питания	Завхоз	Ежедневно	Меню-требование 10-ти дневное	Составление меню
		Директор	Ежедневно	меню	Анализ меню, утверждение.
2	Бракераж готовой продукции	Завхоз Бракеражная комиссия	Ежедневно	Журнал «Бракераж готовой продукции» Пробы	Методика органолептической оценки пищи
4	Соблюдение товарного соседства, сроков хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	Завхоз	Ежедневно	Журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ, учет
		Повар	1 раз в 3 мес.	Акт	Анализ документации
5	Оптимальный температурный режимом хранения продуктов в холодильниках	Завхоз	Ежедневно	Журнал «Регистрация температуры холодильников на пищеблоке»	Проверка записей в журнале
6	Снятие остатков продуктов питания в кладовой	Директор	1 раз в месяц	Акт	Ревизия
7	Соблюдение правил и требований транспортировки продуктов	Бракеражная комиссия	При поступлении продуктов	Акт при наличии нарушений	Наблюдение
		Директор	1 раз в 3 мес.	Акт проверки	Наблюдение

8	Контроль пересечения потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря и тар	Бракеражная комиссия	Ежедневно	-	Наблюдение
9	Закладка блюд	Завхоз Директор	1 раз в неделю 1 раза в месяц	Акт	Анализ документации взвешивание продуктов
10	Выполнение технологических требований при приготовления пищи	Бракеражная комиссия	Ежедневно	-	Наблюдение
11	Маркировка посуды, оборудования, уборочного инвентаря	Завхоз Директор	Постоянно 1 раз в месяц, при нарушениях	Оперативный контроль Акт проверки 1 раз в месяц	Наблюдение, анализ документации
12	Норма выхода блюд (вес, объем)	Завхоз Бракеражная комиссия Директор	1 раз в неделю 2 раза в месяц 2 раза в мес.	Акт Периодическое составление акта	Контрольное взвешивание блюд
13	Санитарное состояние пищеблока, кладовых.	Бракеражная комиссия	Ежедневно	Журнал «Санитарное состояние»	Наблюдение
		Директор	Периодически	Планерка	Наблюдение, анализ документации
		Директор	Периодически	Планерка	Анализ документации
14	Соблюдение графика генеральных уборок на пищеблоке, в кладовой.	Завхоз	При подготовке к новому уч. году	Отчет для заведующей	Наблюдение
			Ежедневно, по графику	Журнал «Санитарное состояние»	Наблюдение

15	Контроль за отбором и хранением суточных проб	Завхоз	Ежедневно	Журнал	Наблюдение
16	Калорийность пищевого рациона	Бракеражная комиссия	Ежедневно	Технол. карта	Анализ
		Директор	1 раз в месяц	Сводная таблица	Сравнительный анализ показателей
17	Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками	Пед. психолог	Ежедневно	Журнал «Регистрации здоровья»	Осмотр, запись в журналах
		Директор	1 раз в полугодие	Журналы. Сан. книжки	Анализ документации
18	Соблюдение графика режима питания	Завхоз	Ежедневно	-	Оперативный контроль
		Директор	1 раз в мес.	Акт при нарушении	
19	Организация питьевого режима	Завхоз	Ежедневно	-	Оперативный контроль
20	Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в школу	Бракеражная комиссия Завхоз Директор	При поступлении продуктов 1 раз в 10 дней	Наблюдение с техническими документами. Сертификаты качества, справки, фактуры, журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ документации
21	Выполнение норматива затрат на питание	Директор бухгалтер	Постоянно	Меню-требование Накопительная ведомость	Анализ суммы, стоимости питания на 1 ребенка в среднем за день. Учет дней.
22	Выполнение нормативно-правовой база по организации питания	Директор Завхоз Повар	Постоянно	Законодательные акты Документы, правила, требования	Изучение, выработка управленческих решений, Разработка внутришкольной документации, приказы, памятки.

23	Анализ документации ответственного за питание	Директор	1 раз в квартал	Отчетно-учетная документация, оформление технологических карт	Анализ
24	Хранение и использование дезинфицирующих средств. Наличие инструкций по применению	Завхоз Директор Бракеражная комиссия	Ежедневно Периодически	Журнал	Запись, анализ
25	Исполнение предписаний, замечаний, нарушений	Директор Завхоз Повар	Регулярно	Отчет, справки, акты и т.д.	Исполнение предписаний
26	Витаминизация блюд	Пед. психолог	Ежедневно	Журнал «Витаминизации и блюд»	Закладка и запись в журнале
27	Заявка продуктов питания	Директор Медсестра Кладовщик	1 раз в месяц Ежедневно	Журнал	Анализ
28	Организация питания в учебно-воспитательном процессе - организация приема пищи в группах; - соблюдение режима питания (создание условий, соответствие возрастным и гигиеническим требованиям) - соблюдение гигиенических требований	Директор Зам. директора УВР Завхоз	1 раз в неделю 1 раз в неделю	Карточки-схемы, календарные планы, режимные процессы. дид. игры.	Наблюдение, анализ результатов
29	Технология мытья посуды	Завхоз	Периодически	Акт при нарушении	Наблюдение, опрос
30	Своевременность смены спец. одежды	Завхоз Завхоз	ежедневно 1 раз в квартал	Заявка на приобретение	Визуальный контроль

31	Наличие достаточного количества и состояния кухонной посуды и инвентаря	Завхоз	постоянно		-	Визуальный контроль
		Директор	1 раз в квартал	1 раз в квартал		
					Акт	

Председатель бракеражной комиссии

 Микантов М. Ш.