

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Образовательный центр № 9 Майкопского района»
385768 Республика Адыгея Майкопский р-н
х. Северо-Восточные Сады, ул. Маяковского, д. 286

E-mail: sady1901@mail.ru

Тел.: 8(8772)59-26-73

ИНН 0104008090 ОГРН 1020100693777 КПП 010401001

Мыкькопэ районным и петэумэ афэзгьэнэосэрэ
муниципальнэ бюджетнэ кьулыкьу шIапI
«ЕджэпIэ гупчэу № 9»
385768 Адыгэ Республик Мыкькопэ район,
кь. Северо-Восточнэ Сады, ур. Маяковскэр, 286

E-mail: sady1901@mail.ru

Тел.: 8(8772)59-26-73

ИНН 0104008090 ОГРН 1020100693777 КПП 010401001

П Р И К А З

«31» августа 2022 г.

№ 151/1 -о

О создании бракеражной комиссии в МБОУ «ОЦ № 9 Майкопского района» на 2022 — 2023 учебный год

На основании Порядка предоставления бесплатного питания отдельным категориям обучающихся муниципальных бюджетных общеобразовательных организаций МО «Майкопский район», с целью осуществления постоянного контроля за качеством пищи и соблюдением СанПиН 2.4.5.2409-08, Федерального закона от 01.03.2020 № 47 — ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», приказа по МБОУ «ОЦ № 9 Майкопского района» от 31.08.2022 г. «Об организации питания обучающихся в 2022 - 2023 учебном году»,

приказываю:

1. Утвердить положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (Приложение 1).

2. Назначить бракеражную комиссию по контролю за качеством поступающих продуктов, за соблюдением условий их хранения и сроков реализации. Качеством подготовки пищи и сроков ее реализации в следующем составе:

Удовиченко И.В., председатель, зам.директора по ВР;

Члены комиссии:

Останний Т.М. – заместитель директора по УВР;

Жидков Н.В. - заместитель директора по АХР, член комиссии;

Чихонадская Л.П. – представитель родительского комитета;

Джаримок З.А. – председатель ПК школы;

Зубко Б.У. – педагог- психолог;

Гамалян Е.А. – социальный педагог;

Ханина Е.А. - ст.вожатая;

Шорова К.В. - ст.вожатая;

3. Членам бракеражной комиссии ежедневно в бракеражном журнале отмечать качество готовой продукции, норму выхода готовых блюд (Приложение 2).

4. Членам бракеражной комиссии в соответствии с планом (п.7-8 Положения), осуществлять периодические проверки продуктов питания и готовых блюд. Данные проверок оформлять соответствующим актом (Приложение 3) с последующей передачей руководителю Образовательного центра.

5. Работникам пищеблока оказывать содействие членам бракеражной комиссии во время проверок.

6. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор 

И.Н.Белицкая

РАССМОТРЕНО:
на заседании
Педагогического совета
Протокол № 1 «30» августа 2022 г.



И.Н.Белицкая/
Приказ № 151/1-б «31» августа 2022 г.

Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в школе

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в школе (далее – Положение) разработано на основе СанПиН 2.4.5.2409-08 для усиления контроля за организацией питания обучающихся в образовательной организации, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.2. Бракерая комиссия работает в тесном контакте с комиссией по осуществлению контроля за качеством питания обучающихся в школьной столовой в 2022-2023 учебном году

1.3. Руководство образовательной организацией обязано содействовать деятельности бракерая комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

1.4. Бракерая комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при руководителе или на собраниях трудового коллектива.

1.5. Срок действия данного Положения не ограничен.

2. Основные направления деятельности

2.1. Постоянный контроль за работой школьной столовой (пищеблока), организацией питания, качеством пищевых продуктов, составляющих рацион питания обучающихся.

3. Основные документы, регламентирующие работу бракерая комиссии

Требования СанПиН, технологические карты, ГОСТ.

Устав образовательной организации.

Локальные акты образовательной организации (в том числе, Правила внутреннего трудового распорядка).

Приказы и распоряжения руководителя образовательной организации.

4. Порядок создания бракерая комиссии и ее состав

4.1. Бракерая комиссия создается приказом руководителя образовательной организации в начале учебного года. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

4.2. Количество членов бракерая комиссии должно быть не менее (количество членов бракерая комиссии определяется таким образом, чтобы на момент снятия бракеража пищи в ОО находились данные работники, в соответствии с графиком работы).

4.3. В состав бракерая комиссии входят представители администрации, медицинский работник, заведующая производством (можно привлекать представителей родительской общественности, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показателям).

4.4. При назначении комиссии соблюдается принцип ежегодного обновления ее состава.

5. Полномочия комиссии

5.1. Бракеражная комиссия образовательной организации:

- ✓ осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- ✓ проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- ✓ следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- ✓ периодически присутствует при раздаче готовой пищи, проверяет выход блюд;
- ✓ проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- ✓ проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- ✓ осуществляет контроль за работой столовой;
- ✓ проверяет санитарное состояние пищеблока;
- ✓ контролирует наличие маркировки на посуде;
- ✓ контролирует выход готовой продукции;
- ✓ контролирует наличие суточных проб;
- ✓ проверяет соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- ✓ проверяет качество поступающей продукции;
- ✓ контролирует разнообразие блюд и соблюдение циклического меню;
- ✓ проверяет соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
- ✓ проводит бракераж готовой продукции;
- ✓ предотвращает пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания;
- ✓ отчитывается о своей работе на заседаниях различных совещательных органов и комиссий;
- ✓ своевременно выполняет рекомендации технологов комбината питания и предписания вышестоящих и контролирующих организаций.

6. Методика органолептической оценки пищи

6.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

6.2. 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.

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

6.4. 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.

7. Органолептическая оценка первых блюд

7.1. 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.

7.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утрачивших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

7.3. При органолептической оценке обращают 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.

7.4. 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.

7.5. 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.

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

8. Органолептическая оценка вторых блюд.

8.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.

8.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться

8.3. 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.

8.4. Макароны 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

8.5. 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.

8.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их 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. У плохо приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

8.7. 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.

9. Критерии оценки качества блюд

Оценка «отлично» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой 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 блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и др.).

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 для употребления в пищу без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» (брак)

– изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда, дается изделиям, имеющие следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

10. Заключительные положения

10.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

10.2. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством образовательной организации и работниками пищеблока.

10.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на Педагогическом совете общеобразовательной организации и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

10.4. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

10.5. Данное Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.10.3. настоящего Положения.

10.6. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Форма бракеражного журнала

Дата изготовления блюд	Время снятия пробы	Наименование готовых блюд	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Решение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

АКТ

Проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию МБОУ «ОЦ №9
Майкопского района»

Задачи деятельности бракеражной комиссии:

- 1 Оценка приготовления пищи.
- 2 Контроль за полнотой вложения продуктов.
- 3 Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 4 Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Настоящий акт составлен в присутствии:

Удовиченко И.В., заместителя директора по ВР, председателя комиссии;

Останний Т.М. – заместитель директора по УВР;

Жидков Н.В. заместитель директора по АХР, член комиссии;

Чихонадская Л.П. – представитель родительского комитета;

Джаримок З.А.– председатель ПК школы;

Зубко Б.У. – педагог- психолог;

Гамалян Е.А. – социальный педагог;

Ханина Е.А., ст.вожатая;

Шорова К.В., ст.вожатая;

Азашиков Р.С., председатель школьного родительского комитета, председатель Совета отцов (по согласованию).

Мы ниже подписавшие составили настоящий акт в том, что ____ ____ 2022 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

- 1 Выход блюд следующего ассортимента:

№	Меню	Положено	Фактически	Оценка

2 Отмечено, что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.

3 При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.

4 После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства,

Допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.

5 Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.

6 Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.

7 Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.

8 Проверили внешний вид работников пищеблока.

9 Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации 3 блюд.

10 Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент 1,2,3 блюд и салатов.

Выводы и предложения:

внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям

Удовиченко И.В., заместителя директора по ВР, председателя комиссии;
Останний Т.М. – заместитель директора по УВР;
Жидков Н.В. заместитель директора по АХР, член комиссии;
Чихонадская Л.П. – представитель родительского комитета;
Джаримок З.А.– председатель ПК школы;
Зубко Б.У. – педагог- психолог;
Гамалян Е.А. – социальный педагог;
Ханина Е.А., ст..вожатая;
Шорова К.В., ст.вожатая;
Азашиков Р.С., председатель школьного родительского комитета, председатель Совета отцов (по согласованию).