

Приказ
От 31.08.2023 г. № 114

О создании бракеражной комиссии
в МБОУ «Баргузинская средняя общеобразовательная школа»
на 2023-2024 учебный год.

В целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, соблюдения технологий приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания, приказываю:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель комиссии:

Суровая Ольга Геннадьевна- заместитель директора по учебно- воспитательной работе;

Члены комиссии:

Шелковникова Мария Сергеевна- заместитель директора по воспитательной работе;

Берестова Любовь Михайловна- медицинская сестра;

Манькова Наталья Михайловна- заведующая производством школьного пищеблока.

2. Бракеражная комиссия осуществляет свои полномочия с 04 сентября 2023 г. по 31.05.2024 г.

3. Членам комиссии:

- Ежедневно заносить в Журнал бракеража готовой продукции результаты органолептической оценки приготовленной пищи;
- Ежедневно проверять санитарно- гигиеническое состояние пищеблока и отражать результаты проверки в Журнале санитарного состояния столовой;
- Контролировать соблюдение правил личной и общественной гигиены;
- Контролировать качество продуктов питания и наличие сертификатов;
- Отслеживать составление меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд;
- Отслеживать закладку продуктов, технологию приготовления, выход блюд;

4. Приказ от 31.08.2022 г. № 109/1 «О создании бракеражной комиссии в МБОУ «Баргузинская СОШ», считать утратившим силу.

5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ «Баргузинская сош»

А.И. Молчанов

С приказом ознакомлены:

О.Г. Суровая

М.С. Шелковникова

Л.М. Берестова

Н.М. Манькова



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«БАРГУЗИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

671610, Республика Бурятия, п. Баргузин, ул. Калинина, д.51 «А», тел. 41540,
факс(30131)41540, эл. адрес: barguzin.school@yandex.ru

ПРИКАЗ № 113

От 31.08.2023 г.

**Об утверждении Положения «О бракеражной комиссии» и
Плана работы бракеражной комиссии на 2023-2024 учебный год
в МБОУ «Баргузинская средняя общеобразовательная школа».**

В целях осуществления контроля за соблюдением технологии приготовления пищи и использованием качественного ассортимента продуктов питания при организации питания в МБОУ «Баргузинская средняя общеобразовательная школа» в 2023-2024 учебном году, а также на основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 года № 45 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и нормативов 2.4.5.2409-08» приказываю:

1. Утвердить Положение «О бракеражной комиссии» на 2023-2024 учебный год в МБОУ «Баргузинская средняя общеобразовательная школа» (Приложение 1);
2. Утвердить План работы бракеражной комиссии на 2023-2024 учебный год в МБОУ «Баргузинская средняя общеобразовательная школа» (Приложение 2).
3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор
МБОУ «Баргузинская средняя
общеобразовательная школа»



А.И. Молчанов

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ (Ст. 37 Организация питания обучающихся);
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08»;
- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2 января 2000 г. № 29.

1.2. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе.

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

1.4. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией школы.

1.5. Основные задачи бракеражной комиссии:

- осуществление контроля за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом;

- предотвращение пищевых отравлений;

- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;

- расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.

1.6. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН-2.4.1.2660-10, сборниками рецептов, технологическими картами, данным Положением.

1.7. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда. В бракеражном журнале отмечаются результаты и пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения

данного анализа. За качество пищи несут ответственность члены бракеражной комиссии. Хранится бракеражный журнал у заведующего производством.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

- 2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.
- 2.2. В состав бракеражной комиссии входят: медицинский работник (по согласованию с ГБУЗ «Баргузинская ЦРБ»), зав. производством школьной столовой, педагогические работники (ответственный за организацию питания в ОУ).

3. Обязанности бракеражной комиссии

Комиссия:

- 3.1. проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- 3.2. следит ежедневно за правильностью составления меню раскладок;
- 3.3. контролирует организацию работы в школьной столовой;
- 3.4. осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- 3.5. контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 3.6. периодически присутствует при закладке продуктов, проверяет выход блюд;
- 3.7. проверяет органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. (лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа), (приложение 1 к настоящему Положению)
- 3.8. проверяет соответствие объемов приготовленной пищи объемам разовых порций и количеству детей;
- 3.9. проверять санитарное состояние пищеблока;
- 3.10. контролировать наличие маркировки на посуде;
- 3.11. контролировать наличие суточной пробы;
- 3.12. проверять соответствие процесса приготовления пищи техническим картам;
- 3.13. проверять качество поступающей продукции.

4. Права бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия имеет право:

- 4.1. в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- 4.2. контролировать наличие маркировки на посуде;
- 4.3. проверять выход продукции;
- 4.4. контролировать наличие суточной пробы;
- 4.5. проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- 4.6. проверять качество поступающей продукции;
- 4.7. контролировать разнообразие и соблюдение десятидневного меню;
- 4.8. проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- 4.9. вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

5. Методика организации работы

- 5.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 5.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илестый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

- 5.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 5.4. 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.

6. Органолептическая оценка первых блюд

- 6.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
- 6.2. При оценке внешнего вида супов и борщей 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).
- 6.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.
- 6.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.
- 6.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, 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.
- 6.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

7. Органолептическая оценка вторых блюд

- 7.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
- 7.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 7.3. 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.
- 7.4. Макароны 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 жарки.
- 7.5. 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 несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

7.6. 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. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.

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

8. Критерии оценки качества блюд

8.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

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

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

8.4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

9. Документация бракеражной комиссии

9.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», а также в протоколы проверок бракеражной комиссии.

9.2. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у медицинской сестры.

10. Заключительные положения

10.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения руководителем ОУ.

10.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение, а также его новая редакция утверждаются приказом директора.

Приложение 1
к Положению «О бракеражной комиссии»

**ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ
С МЕТОДИКОЙ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ**

С методикой органолептической оценки пищи ознакомлен(а):

№ п/п	ФИО члена бракеражной комиссии	Должность	Подпись
1.	Суровая О.Г.	Заместитель директора по УВР	
2.	Шелковникова М.С.	Заместитель директора по ВР	
3.	Манькова Н.М.	Заведующая производ- ством	
4.	Берестова Л.М.	Медицинская сестра	

**ПЛАН РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
В МБОУ «БАРГУЗИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

№	Объект контро- ля	Ответствен- ный	Периодич- ность	Инструмент контроля	Форма контро- ля
1	Соблюдение на- туральных норм питания	Медсестра	Ежедневно	Меню- требо- вание 10-ти дневное меню	Составление меню
		Зав. производ- ством	Ежедневно		Анализ меню, утверждение.
2	Бракераж гото- вой продукции	Медсестра	Ежедневно	Журнал «Бра- кераж готовой продукции» Пробы	Методика орга- нолептической оценки пищи
		Бракеражная комиссия	Ежедневно		
4	Соблюдение то- варного соседст- ва, сроков хра- нения и свое- временного ис- пользования скоропортящих- ся продуктов	Медсестра	Ежедневно	Журнал «Бра- кераж сырой продукции	Анализ, учет
		Зав. производ- ством	1 раз в 3 мес.	Акт	Анализ доку- ментации
5	Оптимальный температурным режимом хране- ния продуктов в холодильниках	Медсестра	Ежедневно	Журнал «Регистрации температуры холодильников на пищеблоке»	Проверка Запись в журна- ле
6	Снятие остатков продуктов пита- ния в кладовой	Зав. производ- ством	1 раз в месяц	Акт	Ревизия
7	Соблюдение правил и требо- ваний транспор- тировки продуктов	Медсестра (с привлечением кладовщика)	При поступле- нии продуктов	Акт при нали- чии нарушений	Наблюдение
		Зав. производ- ством	1 раз в 3 мес.	Акт проверки	Наблюдение
8	Контроль пере- сечения потоков сырой и готовой продукции, чис- той и грязной посуды, инвен- таря и тар	Медсестра	Ежедневно	-	Наблюдение
9	Закладка блюд	Медсестра	1 раз в неделю	-	Анализ доку-

		Зав. производством	1 раза в месяц	Акт	ментации взвешивание продуктов
10	Выполнение технологических требований приготовления пищи	Медсестра	Ежедневно		Наблюдение
11	Маркировка посуды, оборудования, уборочного инвентаря	Медсестра	Постоянно	Оперативный контроль	Наблюдение
		Зав. производством	1 раз в месяц, при нарушениях	Акт проверки 1 раз в месяц	Наблюдение, анализ документации
12	Норма выхода блюд (вес, объем)	Медсестра	1 раз в неделю		Контрольное взвешивание блюд
		Бракеражная комиссия	2 раза в месяц	Акт	
		Зав. производством	2 раза в мес.	Периодическое составление акта	
13	Санитарное состояние пищеблока, кладовых.	Медсестра	Еженедельно	Журнал «Санитарное состояние»	Наблюдение
		Зав. производством	Периодически	Планерка	Наблюдение, анализ документации
		Зам директора по ВР (с привлечением завхоза)	Периодически	Планерка	Анализ документации на- блюдение
			При подготовке к новому уч. году	Отчет для заведующей	Наблюдение
14	Соблюдение графика генеральных уборок на пищеблоке, в кладовой.	Медсестра	Ежедневно, по графику	Журнал «Санитарное состояние»	Наблюдение
15	Контроль за отбором и хранением суточных проб	Медсестра	Ежедневно	Журнал	Наблюдение
16	Калорийность пищевого рациона	Медсестра	Ежедневно	Технол. карта	Анализ
		Зав. производством	1 раз в месяц	Сводная таблица	Сравнительный анализ показателей
17	Соблюдение правил личной	Медсестра	Ежедневно	Журнал «Регистрации здоровья»	Осмотр, запись в журналах

	гигиены сотрудников	Зав. производством	1 раз в полугодие	Журналы. Сан.книжки	Анализ документации
18	Соблюдение графика режима питания	Медсестра	Ежедневно	-	Оперативный контроль
		Зав. производством	1 раз в мес.	Акт при нарушении	
19	Организация питьевого режима	Медсестра	Ежедневно	-	Оперативный контроль
20	Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в школу	Медсестра (с привлечением кладовщика)	При поступлении продуктов	Наблюдение с техническими документами, Сертификаты качества, справки, фактуры, журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ документации
		Зав. производством	1 раз в 10 дней		
21	Выполнение норматива затрат на питание	Заведующая Бухгалтер	Постоянно	Меню-требование Накопительная ведомость	Анализ суммы, стоимости питания на 1 ребенка в среднем за день. Учет детодней.
22	Выполнение нормативно-правовой база по организации питания	Зав. производством, медсестра	Постоянно	Законодательные документы, правила, требования	Изучение, выработка управленческих решений, Разработка внутришкольной документации, приказы, памятки.
23	Анализ документации ответственного за питание	Зав. производством	1 раз в квартал	Отчетно-учетная документация, оформление технологических карт	Анализ
24	Хранение и использование дезинфицирующих средств. Наличие инструкций по применению	Медсестра	Ежедневно	Журнал	Запись, анализ
		Зав. производством(с привлечением завхоза)	Периодически		

25	Исполнение предписаний, замечаний, нарушений	Заведующая Медсестра (с привлечением завхоза и кладовщика)	По мере необходимости	Отчет, справки, акты и т.д.	Исполнение предписаний
26	Витаминизация блюд	Медсестра	Ежедневно	Журнал «Витаминизации блюд»	Закладка и запись в журнале
		Зав. производством	1 раз в месяц	Журнал	Анализ
27	Заявка продуктов питания	Медсестра (с привлечением кладовщика)	Ежедневно	-	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	Зав. производством	1 раз в неделю	Карточки-схемы, календарные планы, режимные процессы, дид. игры.	Наблюдение, анализ результатов
		Зам.директора по ВР	1 раз в неделю		
		Медсестра	1 раз в неделю		
29	Технология мытья посуды	Медсестра	Периодически	Акт при нарушении	Наблюдение, опрос, визуальный контроль
30	Своевременность смены спец. одежды	Медсестра	ежедневно	Заявка на приобретение	Визуальный контроль
31	Наличие достаточного количества и состояния кухонной посуды и инвентаря	Медсестра	постоянно	Акт	Визуальный контроль
		Заведующая	1 раз в квартал		