

муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 80 с углубленным изучением английского языка»
(средняя школа № 80)

ПРИКАЗ

01 сентября 2023 года

№ 440

г. Ярославль

**«Об утверждении положения, состава и плана работы
бракеражной комиссии на 2023-2024 учебный год»**

В целях создания условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья детей и подростков

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердит Положение о работе бракеражной комиссии (Приложение 1).
2. Утвердить состав бракеражной комиссии на 2023-2024 учебный год:
Хитрова Г.В. - председатель бракеражной комиссии;
Тугаринова И.В. – заместитель председателя бракеражной комиссии
Старшинова О.В. - член бракеражной комиссии;
Игнашева А.А. - член бракеражной комиссии;
Ульянова И.М. - член бракеражной комиссии; в ее отсутствие Бегунова И.В.
представитель родительской общественности - член бракеражной комиссии.
3. Утвердить сроки работы бракеражной комиссии с 01.09.2023 по 28.06.2024 г.
4. Утвердить План работы бракеражной комиссии на 2023-2024 учебный год (далее – План) (Приложение 2).
5. Тугариновой И.В., заместителю председателя бракеражной комиссии:
 - 5.1. Организовать работу комиссии в соответствии с Положением и Планом.
 - 5.2. По итогам работы бракеражной комиссии подготовить отчет и представить его на утверждение до 01.07.2024 г.
6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы

Г.В. Хитрова

муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 80 с углубленным изучением английского языка»
(средняя школа № 80)

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор школы

_____ Г.В. Хитрова

Положение о бракеражной комиссии

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Бракеражная комиссия муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя школа № 80 с углубленным изучением английского языка» (далее - бракеражная комиссия) создается и действует в соответствии с уставом муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя школа № 80 с углубленным изучением английского языка» (далее-школа) в целях осуществления контроля организации питания воспитанников и учащихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. N2 32, «МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации», утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ от 02.03.2021г., технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами школы.

1.3. Основные задачи бракеражной комиссии:
предотвращение пищевого отравления;

- предотвращение желче-каменных заболеваний.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЕ СОСТАВ

2.1 Бракеражная комиссия создается приказом директора школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе директора школы.

2.2 Бракеражная комиссия состоит из не менее 3-х членов комиссии: медицинский работник (медицинская сестра, врач-педиатр), представитель администрации школы, педагогический работник (начальник лагеря), заведующая столовой.

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

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

3. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся, воспитанников школы.

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

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке

и разгрузке продуктов питания;

- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также

условия их хранения;

- контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений,

- наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;
 - осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
 - проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
 - следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
 - периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
 - проводит органолептическую и внешнюю оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
 - ежедневно следит за исполнением утвержденного меню;
 - проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
 - проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.
- ракеражная 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 разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- вносить на рассмотрение руководства школы и организатору питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

3.4. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблоков на совещаниях при директоре или заседаниях профкома.

4. СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

4.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. 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.

4.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

4.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца, подпись ставит один из членов бракеражной комиссии. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

4.4. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче, с фиксированием подписями комиссии.

4.5. 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.

4.6. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены методикой проведения данного анализа.

Методика органолептической оценки пищи.

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

Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

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.

Органолептическая оценка первых блюд.

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

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).

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.

При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротерных частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не 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.

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

Органолептическая оценка вторых блюд.

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

Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

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.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки.

Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

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.

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.

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 вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

5. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

5.1 Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

«Удовлетворительно» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

«неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить.

К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

5.2. Оценка «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре школы.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной и другой ответственности.

5.3. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.4. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

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

6. ДОКУМЕНТАЦИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

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

6.2. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью Школы, хранится бракеражный журнал у заведующей столовой.

**План работы бракеражной комиссии
в муниципальном общеобразовательном учреждении «Средняя школа № 80 с
углубленным изучением английского языка»
(средняя школа № 80)
на 2023 - 2024 учебный год**

№	Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
1.	Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год.	Август	Зам. председателя комиссии
2.	Отслеживание составленного меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
3.	Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в неделю	Члены комиссии
4.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	Постоянно	Зам. председателя комиссии
5.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Члены комиссии
6.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря	Сентябрь, декабрь, март, май	Члены комиссии
7.	Контроль правил хранения продуктов и температурного режима	Октябрь	Члены комиссии
8.	Проверка качества используемой посуды	Ноябрь	Члены комиссии
9.	Отчет на совещании при директоре о проделанной работе комиссии	Декабрь	Зам. председателя комиссии
10.	Контроль правил хранения овощей, сыпучих продуктов; соблюдение сотрудниками столовой графика уборок помещений пищеблока	Январь	Члены комиссии
11.	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Наличие суточных проб, маркировка банок	Февраль	Члены комиссии
12.	Проверка соответствия порции, взятой произвольно со стола обучающихся, по весу с контрольной порцией	Март	Члены комиссии
13.	Проверка хранения овощей и фруктов; правильности обработки яиц перед приготовлением	Март	Члены комиссии
14.	Проверка обработки посуды и кухонного инвентаря	Апрель	Члены комиссии
15.	Проверка маркировки уборочного инвентаря	Май	Члены комиссии
16.	Проведение разъяснительной работы с педагогами	4 раза в год	Зам. председателя комиссии
17.	Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	Постоянно	Зам. председателя комиссии
18.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2023-2024 учебный год»	Июнь	Зам. председателя комиссии