



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЖЕЛЯБОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
НИЖНЕГОРСКОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

ПРИКАЗ

31. 08. 2023 г

с. Желябовка

№ 290

О создании
бракеражной комиссии

В целях осуществления контроля организации питания обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований в столовой Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Желябовская средняя общеобразовательная школа» Нижнегорского района Республики Крым

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в составе в соответствии с приложением № 1 к настоящему приказу.
2. Утвердить Положение о бракеражной комиссии в соответствии с приложением № 2 к настоящему приказу.
3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

Тупальская Т.Ю.

С приказом ознакомлены:

Ф. И. О.	Дата ознакомления	Подпись
Руденко Т. С.		
Дрыгина Е. В.		
Землянова Г. А.		
Климова А. С.		
Саниева Д. И.		

**Состав бракеражной комиссии
МБОУ «Желябовская СОШ»**

Председатель комиссии:

Тупальская Т.Ю. - директор школы - осуществляет контроль за работой бракеражной комиссии, за ведением документации пищеблока, следит за соответствием ежедневного меню примерному.

Члены комиссии:

1. Медицинская сестра Землянова Г. А. - ведет документацию пищеблока, осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качество приготавливаемой пищи; присутствует при закладке продуктов в блюда, ведет контроль за отчетностью, заполняет гигиенический журнал, осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку блюд, следит за наличием суточной пробы, наличием контрольного блюда.
2. Заместитель директора по воспитательной работе Дрыгина Е. В. - осуществляет бракераж готовой кулинарной продукции.
3. Социальный педагог Климова А.С. - осуществляет бракераж готовой кулинарной продукции.
4. Учитель математики Саниева Д. И. - осуществляет бракераж готовой кулинарной продукции.

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

Общие положения.

Бракеражная комиссия создается на основании приказа директора школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы. Состав комиссии не менее трех человек.

Комиссия в своей деятельности руководствуется ГОСТ Р 53104-2008 «Национальный стандарт РФ Услуги общественного питания, Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», СП 2.3.6 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Проверке качества подлежат все сырые продукты, которые поступают в учреждение (проверяются целостность упаковки, сроки хранения и реализации продуктов, условия хранения) и готовые блюда, предназначенные для реализации в столовой образовательного учреждения;

Бракеражная комиссия проверяет все готовые блюда до их подачи на стол;

Членам бракеражной комиссии необходимо стабильно контролировать абсолютно все этапы приготовления блюд, условия хранения продуктов и т. п.

После проведения бракеража выводы комиссии о качестве блюд и товаров фиксируются в специальном бракеражном журнале, а члены комиссии подтверждают принятое решение своими подписями. В журнале оценивается пригодность не всего меню, а каждого блюда отдельно.

Хранится данная документация либо у медицинского работника, либо у шеф-повара.

Все члены комиссии несут персональную ответственность за обеспечение качественным питанием обучающихся МБОУ «Желябовская СОШ».

Бракеражная комиссия проверяет

Условия хранения и срок годности сырых продуктов.

Правильность закладки продуктов во время приготовления пищи.

Наличие контрольного блюда.

Фактический выход одной порции каждого блюда.

Наличие суточной пробы.

Наличие меню, правильность его оформления, его соответствие готовой пище.

Санитарное состояние пищеблока

Чтобы определить выход жидких блюд, нужно показатель емкости котла поделить на количество порций. Чтобы определить выход порционных блюд нужно взвесить 5 порций и установить среднее значение блюда.

Критерии оценки готовых блюд.

Визуальная оценка с определением цвета и привлекательности блюда;

Запах – иногда для неудовлетворительной оценки хватает только этой характеристики; вкус; цвет;

Вид на разрезе для блюд с начинкой и котлет; прозрачность кофейных напитков и чая; консистенция; окраска корки;

Все без исключения члены бракеражной комиссии должны быть ознакомлены с методикой органолептической оценки блюд.

Органолептическая оценка – определение качества продукции при помощи органов чувств (зрение, вкус, обоняние, осязание)

Методика органолептической оценки пищи

Прежде всего необходимо оценить пищу визуально, ведь внешний вид и цвет пищи могут сразу свидетельствовать о ее качестве;

Обращают внимание на запах блюда;

Дегустация пищи. Пищу не дегустируют, если сразу выявлены признаки непригодности! В первую очередь оцениваются блюда без ярко выраженного запаха и вкуса.

Блюда с разной технологией приготовления имеют разную методику органолептической оценки.

Органолептическая оценка первых блюд:

жидкое блюдо необходимо хорошо перемешать, после чего небольшое количество вылить в тарелку;

заправку первого блюда распределяют по краю тарелки и определяют, соответствуют ли ингредиенты составу блюда;

по внешнему виду определяют насколько качественно обработаны овощи, перебраны и вымыты крупы;

бульоны нужно дополнительно проверить на прозрачность. Если бульон слишком мутный, а на поверхности вместо жирных пленок видны капельки жира, это свидетельствует о том, что продукты были несвежие;

дегустация супа происходит при температуре около 75 градусов, поскольку вкусовые качества слишком горячих блюд очень сложно определить правильно;

Если предполагается добавление соуса или сметаны в первое блюдо, то его пробуют без добавок.

Органолептическая оценка вторых блюд:

мясо и рыбу осматривают и проверяют, чтобы куски были порезаны вдоль волокон и имели соответствующую рецепту форму;

в блюдах с гарниром проверяются вкусовые качества каждого составляющего отдельно, а блюда с соусом, к примеру, овощное рагу, в совокупности;

проверяя котлеты, необходимо обратить внимание и на внешний вид блюда. Если котлета размазывается по тарелке, значит хлеба добавлено слишком много. Красноватый цвет котлет свидетельствует о том, что фарш не прожарили или он был протухшим;

блюда из рыбы должны быть сочными, плотными и не иметь посторонних запахов. Вареная рыба – иметь приятный привкус пряностей, жаренная – пропитана маслом;

в кашах не должно быть комков и посторонних примесей, зерна без труда отделяться друг от друга. Лучше всего это проверить, размазав кашу тонким слоем по тарелке; при проверке качества каш существует проблема недовложения сухого вещества, т.е. вес порции соответствует стандарту, но воды больше, чем крупы. Чтобы определить этот брак, образец блюда необходимо сравнить с рецептом;

макаронны должны легко перемешиваться и не склеиваться;

соусы подлежат проверке не только на вкус, но и на консистенцию жидкости, как суп – пюре. А если в соусе есть твердые частицы, определяют качество их нарезки;

Факторы, влияющие на органолептическую оценку:

температура воздуха пищеблока (оптимальная – 20 градусов, при повышении температуры снижается чувствительность к восприятию горького и кислого, при понижении температуры – соленого);
температура поверхности языка (рецепторы вкуса снижают порог чувствительности при понижении температуры ниже 0 градусов и повышении свыше 45);
освещение пищеблока (освещение должно быть естественным, чтобы исключить изменение натурального цвета пищи);
наличие посторонних запахов (посторонних запахов быть не должно, т. к. это может повлиять на правильную оценку качества продуктов).