

МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №12
с углубленным изучением отдельных предметов
«Центр образования»

ПРИКАЗ

31 августа 2017 год

№ 332/О

О создании бракеражной комиссии
на 2017-2018 учебный год

В целях осуществления контроля над организацией питания школьников, соблюдения норм СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

ПРИКАЗЫВАЮ

1. Утвердить бракеражную комиссию на 2017-2018 учебный год в следующем составе:

- председатель комиссии – Самсонова Е.Э., заместитель директора по УВР;
- член комиссии – Беляева Ж.В., ответственная за организацию питания;
- член комиссии – Симонова Е.В., медицинский работник школы;
- член комиссии – Божикова Н.В., заведующий хозяйственным отделом;
- член комиссии – Иванова О.Н., работник пищеблока.

2. Установить срок работы бракеражной комиссии с 01.09 2017 года по 31.05.2018 года.

3. Утвердить Положение о бракеражной комиссии (Приложение № 1).

4. Утвердить план работы бракеражной комиссии на год (Приложение № 2).

5. Регламентировать работу бракеражной комиссии Положением о бракеражной комиссии.

6. Вменить в обязанности комиссии ежедневное проведение органолептического анализа приготовленной пищи, с внесением записи результата проб в "Журнал бракеража готовой продукции". В случае обнаружения нарушений приготовления пищи немедленно информировать администрацию школы.

7. Контроль выполнения данного приказа возложить на заместителя директора по УВР Самсонову Е.Э.

Директор школы



О.А. Зендрикова

С приказом ознакомлены и согласны:

	Самсонова Е.Э.
	Беляева Ж.В.
	Симонова Е.В.
	Божикова Н.В.
	Иванова О.Н.

**Приложение № 1 к приказу
«О создании бракеражной комиссии»
№ 332 от «31» августа 2017 года**

**ПОЛОЖЕНИЕ
о создании бракеражной комиссии
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа №12
с углубленным изучением отдельных предметов «Центр образования»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение о создании бракеражной комиссии Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №12 с углубленным изучением отдельных предметов «Центр образования» (далее - Школа), разработано в соответствии с Законом РФ от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (Ст. 37 Организация питания обучающихся); Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08»; Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»; 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».

1.2. Бракеражная комиссия (далее – Комиссия) является контролирующим органом, который осуществляет контроль над качеством готовых блюд и вносит предложения по улучшению питания обучающихся, основываясь на принципах единоначалия коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом школы.

1.3. Цели Комиссии:

- осуществление контроля за правильной организацией питания детей;
- осуществление контроля за качеством доставляемых продуктов питания;
- осуществление контроля за соблюдением санитарно - гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

2. СОДЕРЖАНИЕ И ФОРМЫ РАБОТЫ

2.1. Бракеражная комиссия в полном составе работает по утвержденному графику, в другое время бракераж готовой продукции проводится медицинской сестрой учреждения.

2.2. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.

2.3. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

2.4. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

2.5. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

2.6. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

2.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии или медицинской сестрой.

3. УПРАВЛЕНИЕ И СТРУКТУРА

3.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения.

3.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (приложение).

4. ДОКУМЕНТАЦИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

4.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

4.2. В бракеражном журнале указывается дата изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

4.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у заведующего столовой.

5. ПРИЛОЖЕНИЕ

МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ

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

1.2. 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.

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

1.4. 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.

2. Органолептическая оценка первых блюд.

2.1. 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.

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

2.3. При органолептической оценке обращают внимание 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.

2.4. 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.

2.5. 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.

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

3. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

3.3. 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.

3.4. 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 жарки.

3.5. 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 снимается с реализации.

3.6. 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, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

3.7. 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.

3.8. 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. (ОСНОВАНИЕ: Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С – 112 от 20.02.02 г. Приложение к письму Министерства торговли РСФСР от 21 августа 1963 г. № 0848).

Приложение № 2 к приказу
«О создании бракеражной комиссии»
№ 332 от «31» августа 2017 года



УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ № 12
«Центр образования»
Зендрикова О.А.
«31» августа 2017 г.

ПЛАН РАБОТЫ
бракеражной комиссии на 2017 - 2018 учебный год

№	Наименование мероприятий	Сроки исполнения	Ответственные
1.	Соблюдение сроков реализации продуктов питания и продовольственного сырья. Наличие накладных на продукты питания. Проверка сертификатов качества на продукты. Контроль за ведением журнала скоропортящихся продуктов.	по графику поступления продуктов	Иванова О.Н.
2.	Санитарно-эпидемиологический контроль организации работы пищеблока (спецодежда, индивидуальные полотенца, маркировка посуды, ведение журнала здоровья работников пищеблока и т.д.). Санитарно - гигиеническое состояние пищеблока и вспомогательных помещений. Обеспечение пищеблока моющими и дезинфицирующими средствами.	постоянно	Иванова О.Н. Беляева Ж.В. «Группа Компаний Фьюжен Менеджмент»
3.	Бракераж готовой продукции: снятие проб готовой продукции; выход готовой продукции (норма/фактический вес); заполнение Журнала бракеража готовой продукции; составление актов в случае нарушений технологии приготовления блюд.	ежедневно, за 30 минут до выдачи еды	Иванова О.Н. Симонова Е.В. Беляева Ж.В.

4.	Контроль за наличием меню.	ежедневно	Самсонова Е.Э. Беляева Ж.В.
5.	Культура питания обучающихся. Контроль организации приёма пищи, соблюдение графика выдачи пищи, выполнение обучающимися санитарно-гигиенических требований.	постоянно	Самсонова Е.Э. Симонова Е.В. Беляева Ж.В. Божикова Н.В.
6.	Контроль работы технологического оборудования, наличия посуды, кухонного инвентаря.	постоянно	Беляева Ж.В. Божикова Н.В. «Группа Компаний Фьюжен Менеджмент»
7.	Контроль прохождения медицинского осмотра работниками столовой (анализ состояния медицинских книжек).	1 раз в полугодие	Симонова Е.В. Беляева Ж.В.
8.	Контроль наличия суточных проб.	ежедневно	Иванова О.Н.
9.	Ведение документации по питанию обучающихся в школе.	в течение всего периода	Беляева Ж.В.
10.	Мероприятия по охвату бесплатным горячим питанием обучающихся льготных категорий: сбор документов, актов обследования, подготовка ходатайств. Мероприятия по охвату платным горячим питанием учащихся 5-11 классов: разъяснительная работа среди родителей обучающихся в рамках родительских собраний, лекториев.	ежемесячно по мере необходимости	Беляева Ж.В.
11.	Организация мероприятий, направленных на предупреждение инфекционных заболеваний, кишечных отравлений: профилактические беседы с обучающимися, классные часы; оформление стенда; рейдовые мероприятия.	в течение всего периода	Самсонова Е.Э. Платонова В.А. Беляева Ж.В.