

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №3 имени Ивана Ивановича Рынкового»  
(МАОУ «СОШ №3 им. И.И. Рынкового»)

**ПРИКАЗ**

26.08.2020

№685-О

г.Мегион

**Об организации бракеражной комиссии в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №3 имени Ивана Ивановича Рынкового» в 2020-2021 учебном году**

В соответствии с Федеральным Законом от 29 декабря 2012 N273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ст.34 п.2, «Основные права обучающихся и меры их социальной поддержки и стимулирования», СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", Постановлением Правительства Ханты-Мансийского автономного округа-Югры от 04.03.2016 №59-п «Об обеспечении питанием обучающихся в образовательных организациях в ХМАО-Югре», на основании договора на оказание услуг по организации питания от 26.08.2020 №35, в целях организации рационального и полноценного питания обучающихся, осуществления контроля за качеством питания со стороны школы,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить состав бракеражной комиссии в МАОУ «СОШ №3 имени Ивана Ивановича Рынкового» на 2020-2021 учебный год, согласно Приложению 1.
2. Членам бракеражной комиссии МАОУ «СОШ №3 имени Ивана Ивановича Рынкового» ежедневно:
  - 2.1. проводить бракераж готовой продукции;
  - 2.2. заносить результаты проверки качества готовой продукции в журнал приёмки готовой кулинарной продукции до начала отпуска готовой продукции на раздачу.
3. Утвердить Положение о бракеражной комиссии в МАОУ «СОШ №3 имени Ивана Ивановича Рынкового», согласно Приложению 2.
4. Утвердить План работы бракеражной комиссии в МАОУ «СОШ №3 имени Ивана Ивановича Рынкового» на 2020-2021 учебный год, согласно Приложению 3.
5. Ежедневно членам бракеражной комиссии в МАОУ «СОШ №3 имени Ивана Ивановича Рынкового» вести контроль качества приготовления пищи (каждого вида блюд, приготовленных в школьной столовой), проводить бракераж готовой продукции. Результаты проверки качества готовой продукции заносить в журнал приёмки готовой продукции, до начала отпуска готовой продукции на раздачу.
6. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя директора по воспитанию и социализации Колокольцеву Н.И.

Директор



Маслов Э.Б.

Проект приказа подготовил: Колокольцева Наталья Ивановна, заместитель директора по воспитанию и социализации

В дело №01-10 за 2020 год

\\192.168.58.111\d\$\СЕКРЕТАРЬ\ПРИЕМНАЯ ШКОЛЫ\КНИГА ПРИКАЗОВ 2020

Копии: 5

1- ВиС (Колокольцева Н.И.)

1- столовая (О.В.Илюшкина)


1-мед.работник (Архипова А.Д.)

Секретарь

Груздева Е.А.

дата 26.08.2020

С приказом ознакомлены:

 О.В.Илюшкина (по согласованию)

 А.Д.Архипова (по согласованию)

Состав  
бракеражной комиссии в МАОУ «СОШ №3 имени Ивана Ивановича Рынкового» на  
2020-2021 учебный год

1. Колокольцева Н.И. – заместитель директора по воспитанию и социализации
2. Илюшкина О.В. – заведующая производством (по согласованию)
3. Архипова А.Д. – фельдшер школы (по согласованию)



Положение  
о бракеражной комиссии  
МАОУ «СОШ №3 имени Ивана Ивановича Рынкового»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЕ

1.1. Настоящее положение регламентирует порядок работы бракеражной комиссии (далее комиссии) МАОУ «СОШ №3 имени Ивана Ивановича Рынкового».

1.2. Целью комиссии является осуществление контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи учащимся. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.3. Основными задачами комиссии является целенаправленная, непрерывная работа по организации правильного, сбалансированного питания, предотвращения пищевых отравлений, предотвращение желудочно - кишечных заболеваний, контроль за соблюдением приготовления пищи.

1.4. Нормативной основой для работы комиссии являются:

- настоящее Положение,
- действующий СанПиН -2.4.5.2409-08,
- сборник рецептов,
- технологические карты.

1.5. Оценка «Проба снята. Выдача разрешена» 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.

1.6. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. 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.

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

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЕ СОСТАВ

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора образовательного учреждения, где оговариваются состав комиссии и сроки ее полномочий. Количество членов комиссии может быть от 3-х до 5, определяется общим собранием коллектива педагогов и сотрудников ОУ.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из членов комиссии.

Обязательно в ее состав входят:

- заместитель директора (председатель комиссии);
- медицинская сестра;
- заведующая производством.

2.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники образовательного учреждения, приглашенные специалисты и родители (законные представители).

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

3. ПОЛНОМОЧИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ.

3.1. Комиссия:



- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания и готовой продукции в школьную столовую
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- следит ежедневно за правильностью составления меню раскладок;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи двухнедельному циклическому меню;
- контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке продуктов в котел, проверяет выход блюд;
- проверяет органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленной пищи объемам разовых порций и количеству детей.

3.2. Итоги комиссии оформляются протоколами, актами и справками.

#### 4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ В МБОУ «СОШ №3 С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ ИМ.И.И.РЫНКОВОГО»

##### 4.1. Методика органолептической оценки пищи.

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

4.1.2. 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.

4.1.3. Вкус пищи, как и запах, устанавливается при характерной для нее температуре.

4.1.4. 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.

##### 4.2. Органолептическая оценка первых блюд.

4.2.1. 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.

4.2.2. 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).

4.2.3. 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.

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

4.2.5. 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.



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

#### 4.3. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

4.3.3. 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.

4.3.4. Макароны 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.

4.3.5. 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 несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

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

4.3.7. 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. 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.

4.3.8. ОСНОВАНИЕ: ГСЭ «Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». МЗ России, 2001 г.

#### 4.4. Критерии оценки качества блюд.

*«Отлично»* – блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

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

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

*«Неудовлетворительно»* – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить.

К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

#### **5. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.**

5.1. Результат проверки выхода блюд, их качество ежедневно отражаются в бракеражном журнале; В случае выявления каких либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи в группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

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

#### **6. КОМИССИЯ ИМЕЕТ ПРАВО**

- 6.1. контролировать работу школьной столовой по вопросам организации питания, в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- 6.2. контролировать наличие маркировки на поступаемых продуктах;
- 6.3. проверять выход продукции;
- 6.4. контролировать наличие суточной пробы;
- 6.5. проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- 6.6. проверять качество поступающей продукции;
- 6.7. контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- 6.8. проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- 6.9. вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

#### 7. ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО

- 7.1. Составляется план работы на год.
- 7.2. Ведется учет работы и протоколы заседаний.
- 7.3. Предоставляются отчеты по требованию руководителя.
- 7.4. Документация хранится в ОУ в течение одного года.
- 7.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции», а также в протоколы проверок бракеражной комиссии.
- 7.6. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у заведующего столовой. Протоколы проверок бракеражной комиссии хранятся у председателя бракеражной комиссии.

План  
работы бракеражной комиссии в МАОУ «СОШ №3 имени Ивана Ивановича Рышкова»  
на 2020-2021 учебный год

Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний	1 раз в четверть	Председатель комиссии
Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии кладовщика
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1–2 раза в неделю	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Член комиссии (медицинский работник, председатель)
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии, медицинский работник
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии