

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ  
КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ШКОЛА №2 г. ДУБОВКИ  
ДУБОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА  
ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ  
(МКОУ СШ № 2 г. Дубовки)**

Приказ

от 21.08.2023г.

№ 293

**О создании бракеражной комиссии на 2023-2024 учебный год в МКОУ СШ №2 г. Дубовки, Челюскинской НШ филиала МКОУ СШ №2 г. Дубовки**

В соответствии с требованиями СП 2.4.2.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи », СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», «Положением о бракеражной комиссии МКОУ СШ №2 г. Дубовки» утвержденное приказом от 12.01.2021 г. № 27, с приказами от 21.08.2023 г. № 290 «О назначении ответственного лица за питание и питьевой режим в 2023-2024 учебном году», от 21.08.2023 г. № 290.1

«О назначении ответственного лица за питание и питьевой режим в 2023-2024 учебном году в Челюскинской НШ филиала МКОУ СШ №2 г. Дубовки», от 21.08.2023г. № 291 «Об организации питания обучающихся и работе школьной столовой в 2023-2024 учебном году МКОУ СШ №2 г. Дубовки», от 21.08.2023г. №292 «Об организации питания обучающихся и работе школьной столовой в 2023-2024 учебном году Челюскинской НШ филиала МКОУ СШ №2г. Дубовки», в целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции

**Приказываю:**

1. Создать бракеражную комиссию по контролю за питанием на 2023-2024 учебный год в МКОУ СШ №2 г. Дубовки:
  - Карашук Е.Ю. – методист;
  - Воросцова Н.В. – учитель начальных классов, ответственная за питание в школе;
  - Пяткина Г.В. - медсестра детской поликлиники ГБУЗ «ЦРБ Дубовского муниципального района» (по согласованию);
  - Гринько М.И.- повар (по согласованию).
2. Создать бракеражную комиссию по контролю за питанием обучающихся на 2023-2024 учебный год в Челюскинской НШ филиала МКОУ СШ №2 г. Дубовки:
  - Соловьева Я.Н., - учитель начальных классов Челюскинской НШ;
  - Шахова В.Н. буфет-раздатчик (по согласованию);
  - Бирюкова Г.И., фельдшер ФАП х. Челюскинец ГБУЗ «ЦРБ Дубовского муниципального района» (по согласованию).
3. Бракеражной комиссии проверять наличие контрольного блюда , суточной пробы (согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пункт 8.1.10).
  - 3.1. Членам комиссии ежедневно производить бракераж готовой пищевой продукции и делать соответствующие записи в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции».
  - 3.2. Ежедневно контролировать ведение «Журнала бракеража готовой пищевой продукции»
- 4.Право подписи в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции» возложить на ответственных за организацию питания:
  - Воросцову Н.В. в МКОУ СШ №2 г. Дубовки, в случае ее отсутствия на Карашук Е.Ю.;
  - Соловьеву Я.Н. в Челюскинской НШ филиал МКОУ СШ №2 г. Дубовки и (или) на медицинского работника (по согласованию).
5. При нарушении технологии приготовления пищевой продукции, а также в случае не готовности блюдо к выдаче не допускать, до устранения выявленных кулинарных недостатков.
6. Контроль над исполнением данного приказа оставляю за собой.

И.о. директора  
МКОУ СШ №2 г. Дубовки

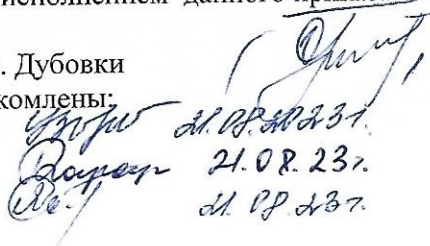
Савченко Г.Г.

С приказом ознакомлены:

Воросцова Н.В.

Карашук Е.Ю.

Соловьева Я.Н.

  
21.08.2023  
21.08.2023  
21.08.2023

Утверждено:  
приказом № 293 от 21.08.2023г.

### Состав бракеражной комиссии МКОУ СШ № 2 г.Дубовки

#### Председатель комиссии:

Савченко Г.Г.– директор школы - осуществляет контроль над работой бракеражной комиссии, за ведением документации пищеблока, следит за соответствие ежедневного меню примерному.

#### Члены комиссии:

1. Медицинские работники ГБУЗ «Дубовская ЦРБ» Пяткина Г.В., Бирюкова Г.И., (по согласованию) проверяют наличие готовых блюд и суточных проб.
2. Воросцова Н.В, Соловьева Я.Н., ответственные за питание, осуществляют бракераж готовой кулинарной продукции.
3. Карашук Е.Ю. методист.- осуществляет бракераж готовой кулинарной продукции.
4. Степанова А.В. - член профкома школы периодически присутствует при взвешивании готовых блюд при получении от «Исполнителя».
5. Гринько М. И., Шахова В.Н. - ведут документацию пищеблока, осуществляют контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготавливаемой пищи, за доброкачественностью готовой продукции, проводят органолептическую оценку блюд, закладку суточной пробы и следят за ее наличием и за наличием контрольного блюда.



**Положение  
о бракеражной комиссии МКОУ СШ № 2 г. Дубовки**

**I. Общее положение**

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии МКОУ СШ № 2 г. Дубовки (далее -Положение) разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется:

**СанПиН 2.3./2.4.3590-20**, «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32; **СП-2.4.3648-20**, «Санитарно - эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28;

сборниками рецептов, технологическими картами, данным Положением и осуществляет контроль за доброкачеством готовой пищевой продукцией, который проводится органолептическим методом.

Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь поступившей 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 готовых блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно – пищевую лабораторию.

1.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал на кухне. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, члены бракеражной комиссии и повар (буфет-раздатчик), раздающий пищу.

1.4. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия школы:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке пищевых продуктов (готовых блюд);
- проверяет на пригодность помещения для хранения пищевых продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации пищевых продуктов и их качеством;
- 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 оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

**II. Методика органолептической оценки пищи**

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

2.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом 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.

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

2.4. 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.

**III. Органолептическая оценка первых блюд**

3.1. 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.

3.2. 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).

3.3. 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.

3.4. 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.

3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличие 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.

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

**IV. Органолептическая оценка вторых блюд.**

- 4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
- 4.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 4.3. 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.
- 4.4. Макаaronные 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.
- 4.5. 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 направляется на анализ в лабораторию.
- 4.6. 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. У плохо приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.
- 4.7. 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.

#### V. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

*«Удовлетворительно»* - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

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

5.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

5.3. Оценка *«удовлетворительно»* и *«неудовлетворительно»*, данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

5.4. 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.

#### VI. Управление и структура.

4.1. В состав бракеражной комиссии входит:

- председатель комиссии - директор МКОУ СШ № 2 г. Дубовки
- ответственный за организацию питания;
- председатель первичной профорганизации школы;
- медсестра детской поликлиники ГБУЗ «ЦРБ Дубовского муниципального района» (по согласованию);
- буфет-раздатчик (повар).