МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 6
С УГЛУБЛЁННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ»
ГОРОДСКОГО ОКРУГА РЕФТИНСКИЙ

ПРИКАЗ

05.12.2022 г. № 229-о
п. Рефтинский

О внесении изменений в Положение о бракеражной комиссии Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 6 с углубленным изучением отдельных предметов» городского округа Рефтинский

На основании п. 4, 14.6 СанПиНа 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», п. 1.16 Устава МАОУ «СОШ № 6», Положения о бракеражной комиссии МАОУ «СОШ № 6 го Рефтинский», утвержденного приказом 05-0 от 09.01.2020 года (с изменениями, утвержденными приказом 156-о от 25.11.2020 года) и принятого педагогическим советом протоколом № 13 от 24.12.2019 года, выявленных нарушений пункта 8 сведений о проводимых проверках от 23.11.2022 года Журнала учета проверок юридического лица, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить новую редакцию Положения о бракеражной комиссии Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 6 с углубленным изучением отдельных предметов» городского округа Рефтинский, утвержденного приказом 05-0 от 09.01.2020 года (с изменениями, утвержденными приказом 156-о от 25.11.2020 года) и принятого педагогическим советом протоколом № 13 от 24.12.2019 года. (Приложение).
2. Ознакомить с Положением, разместив в локальной сети школы в разделе «Документы».
3. Контроль над исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор **Н. И. Ершова**

IV.09.

Принято педагогическим советом (протокол № 13 от 24.12.2019г.)	Утверждаю: директор МАОУ «СОШ № 6» _____ Н.И.Ершова № 05-о от 09.01.2020г. с изм , утв. приказом от 05.12.2022 № 229-о

Положение
о бракеражной комиссии
Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 6с углублённым изучением отдельных предметов» городского округа Рефтинский

1. Общие положения

1.1. В целях осуществления контроля за организацией питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче готовой пищи в школе создаётся и действует бракеражная комиссия школы.

1.2. Бракеражная комиссия создаётся на основании приказа директорашколы.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется:

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи;

- Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27.02.2007г.;

- сборниками рецептур,

- технологическими картами,

- уставом школы,

- данным Положением.

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

2. Основные задачи

2.1. Осуществление систематического контроля исполнения условий соглашения со стороны организации, осуществляющей горячее питание учащихся:

-соблюдение сроков, объёмов и ассортимента поставляемого товара;

-объём порций, качественный и количественный состав готовых блюд;

-организация приёма пищи учащимися, соблюдение СанПиН и правил личной гигиены.

2.2. Контроль соблюдениятехнологии приготовления пищи.

2.3. Предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний.

3. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

3.1.Бракеражная комиссия создаётся приказом директора школы. Состав комиссии, сроки её полномочий утверждаются приказом директора школы.

3.2.Бракеражная комиссия состоит из 5 членов. В состав входят:медицинский работник, заведующийпроизводством, ответственныйза организацию питания, заместитель директора школы по административно-хозяйственной части, заместитель директора школы по экономике.

4. Полномочия комиссии.

4.1.Бракеражная комиссияосуществляет контрольза:

-соблюдением санитарно-гигиенических норм доставки, разгрузки, продуктов питания и проверку сроков реализации;

-помещениями, предназначенными для хранения продуктов питания, а так же соблюдения правил и условий их хранения;

- чистотой посуды, оборудования и помещений;

-качеством приготовления пищи, который проводится органолептическим методом;

-наличием суточной пробы и контрольного блюда;

- соблюдением меню;

- соответствием объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству детей;

-соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

4.2. Результаты снятия пробы записываются в журнале бракеража готовой продукции результатов оценки готовых блюд. 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.

4.3.В случае выявления каких-либо нарушений бракеражная комиссиясоставляет претензионные акты ивправе приостановить выдачу готовой пищи до принятиянеобходимых мер по устранению замечаний, при подозрении на несоответствие рецептуре -блюдо может быть направлено на анализ в лабораторию.

4.4. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством школы и работниками пищеблока.

4.5. Оценки качества блюд (изделий, полуфабрикатов) заносятся в бракеражный журнал готовой кулинарной продукции, оформляются подписями всех членов комиссии до начала её реализации.

Количество членов бракеражной комиссии определяется таким образом, чтобы на момент снятия бракеража пищи в образовательном учреждении находились данные работники, в соответствии с графиком работы, но не менее 3 человек.

4.6. Расчёт оценки качества продукции.Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.

5. Методика органолептической оценки качества пищи

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

5.2.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: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

5.4.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.

6. Органолептическая оценка первых блюд

6.1.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.

6.2.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).

6.3.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 плёнок.

6.4.При проверке пюре-образных 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.

6.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не имеет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолённости, 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 имеет ли блюдо привкуса сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

7. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

7.3.При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашаххорошо 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.

7.4.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.

7.5.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, процентомотхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира.

7.6.Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, 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 её усвоение.

7.7.При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфическихзапахов. 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 вкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

7.8. 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 -путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

8. Критерии оценки качества блюд.

8.1.«Отлично» -блюдо приготовлено в соответствии с технологией.Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду, консистенции и утверждённой рецептуре.

8.2.«Хорошо» -незначительные измененияв технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно солёный вкус блюда (изделия) и т.д.

8.3.«Удовлетворительно» -изменения в технологии приготовления привели в изменению вкуса и качества, которые можно исправить.К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жёсткая текстура (консистенция) мяса и т. д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

8.4.«Неудовлетворительно» -изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда. Это такие дефекты, как: наличие посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделие.

9. Заключительные положения.

9.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

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

9.3. При изменении состава бракеражной комиссии и её председателя соответствующие документы передаются новому составу комиссии по акту приёма-передачи документов.