

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Саралинская средняя общеобразовательная школа»

Приказ № 43/1

от 31 августа 2020 года

с.Сарала

О создании бракеражной комиссии на 2020-2021 учебный год

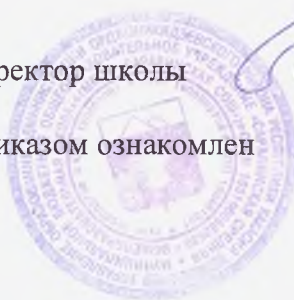
В целях обеспечения обучающихся качественным и безопасным питанием, совершенствования организации питания и осуществления ежедневного производственного контроля согласно «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях 2.4.5.2409-08»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:
 - Ульмасова В.В. -повар школы, ответственная за качество приготовляемых блюд, соблюдение правила санитарно, гигиены на рабочем месте, своевременное заполнение бракеражного журнала.
 - Янковская Л.В, Усенко О.А- педагоги школы, ответственные за заполнение бракеражного журнала готовой продукции,
2. Членам комиссии утвердить план работы комиссии на учебный год.
- 3.Членам комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.
4. Ежеквартально представлять директору школы отчет о результатах проведенной работы.
5. Работа бракеражной комиссии регламентируется Положением о бракеражной комиссии в школе, утвержденным директором школы
- 6.Бракеражной комиссии два раза в месяц проверять: 6.1. санитарное состояние пищеблока, соответствие порций нормам, качество питания учащихся школы. Итоги проверки оформлять актом; 6.2. сертификаты на продукты питания.
- 7.Утвердить Положение о бракеражной комиссии в школе
8. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы

С приказом ознакомлен



О.В.Гребенькова

Л.В Янковская

О.А.Усенко

В.В.Ульмасова

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Саралинская средняя общеобразовательная школа»

Директор



УТВЕРЖДАЮ:

/Гребенькова О.В.

Приказ №43/1 от 31.08.2020 г

План
работы бракеражной комиссии по питанию
на 2020/2021 учебный год

№ п/п	Мероприятие	Месяц	Ответственный
1	Изучение нормативных документов и рекомендаций по организации питания учащихся в учреждениях общего среднего образования в 2020/2021 учебном году.	Сентябрь	Директор Ответственный по питанию
2	Контроль за закладкой продуктов	Ежедневно	Директор Члены бракеражной комиссии
3	Ведение бракеражного журнала.	Ежедневно	Директор Члены бракеражной комиссии
4	Контроль за качеством и выходом готовых блюд согласно меню.	Ежедневно	Директор Ответственный по питанию
5	Контроль за весом готовой продукции, нормами выдачи и порционированием блюд	Еженедельно	Директор Ответственный по питанию
6	Проверка сроков реализации, поступивших продуктов, качество и условия хранения продуктов на складе и в	Еженедельно	Директор Ответственный

	день приготовления пищи		по питанию
7	Проверка правильности хранения на раздаче пищи, температура их отпуска	Ежедневно	Директор Ответственный по питанию
8	Проверка проведения С – витаминизации пищи, наличие в ассортименте соков, фруктов и овощей.	Еженедельно	Директор Ответственный по питанию
9	Снятие проб каждого блюда, запланированного в меню на день.	Ежедневно	Директор Члены бракеражной комиссии
10	Подведение итогов работы бракеражной комиссии за 2020/2021 учебный год.	Май	Директор Ответственный по питанию

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения

«Саралинская средняя общеобразовательная школа»

Директор МБОУ «Саралинская СОШ»
Иванова О.В.
Приказ « 43/1 » 31 августа 20_20год

Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачеством готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.3. 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.

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

2. 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, ее цвет.

2.2. 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.

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

3. Органолептическая оценка первых блюд

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

3.2. 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).

3.3. 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.

3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых 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, 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.

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

4. 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 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.

4.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими 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 несоответствие 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 пассерованные 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 ее 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. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

Основание: ГСЭ «Санитарно-эпидемиологические правила Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

5. Критерии оценки качества блюд

5.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

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

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

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