

Муниципальное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 50
(МОУ СОШ № 50)

Приказ

От 30.08.2024 г.

№ 280

«О создании бракеражной комиссии»

В целях осуществления контроля за организацией питания обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию (далее-комиссия) в составе:
Председатель комиссии- Давидюк Юлия Николаевна, заместитель директора по ВР МОУ СОШ № 50,
Члены комиссии:
Ответственная по питанию- Таюрская Ольга Вадимовна;
Медицинский работник- Луцкина Людмила Петровна;
Заведующая производством- Клюшева Ольга Александровна.
2. Утвердить план работы комиссии на 2024-2025 учебный год (Приложение 1).
3. Работа комиссии регламентируется положением о бракеражной комиссии (Приложение № 2).
4. Членами комиссии :
 - I. ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи;
 - II. ежеквартально предоставлять директору школы № 50 отчет о результатах проведенной работы.
5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

И.Г. Бензар

С приказом ознакомлены и согласны.

№

1.
2.
3.
4.

подпись

Юлия Давидюк
Ольга Таюрская
Людмила Луцкина
Ольга Клюшева

ФИО

Давидюк Ю.Н.
Таюрская О.В.
Луцкина Л.П.
Клюшева О.А.

Дата

30.08.2024
30.08.2024
30.08.2024
30.08.24

План работы бракеражной комиссии МОУ СОШ № 50 на 2024-2025 учебный год

№	Мероприятие	Срок	Ответственный
1.	Проведение организационных совещаний.	В течение учебного года	Председатель комиссии
2.	Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	В течение учебного года	Члены комиссии
3.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Ежедневно	Мед. работник, ответственный по питанию
4.	Контроль сроков реализации продуктов.	1 раз в месяц	Мед. работник, заведующая производством
5.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выход блюд.	1 раз в неделю	Члены комиссии
6.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Ежедневно	Председатель комиссии, мед. работник
7.	Работа с родителями	2 раза в год	Председатель комиссии, ответственная по питанию
8.	Разъяснительная работа с педагогами	Ежеквартально	Председатель комиссии
9.	Отчет на совещании при директоре ОУ о проделанной работе.	Май	Ответственная по питанию

Положение о бракеражной комиссии

ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ

1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе.
2. Бракеражная комиссия создается приказом на начало учебного года.
3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением и осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь 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 блюд учащимся, направить на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.
4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; храниться бракеражный журнал у заведующей производством. В бракеражном журнале отмечаются результаты проб каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность и др. Лица, проводящую органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, члены комиссии и повар, приготовляющий продукцию.
5. Полномочия комиссии. Бракеражная комиссия школы:
 - Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - Проверяет на пригодность складские и другие помещения при хранении продуктов питания, а так же условия хранения;
 - Ежедневно следит за правильностью составления меню;
 - Контролирует организацию работы на пищеблоке;
 - Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи; 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.

МЕТОДИКА ОРГАНАЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяю внешний вид пищи, её цвет. Затем определяется запах пищи.

Члены бракеражной комиссии перед дегустацией должны ознакомиться с рецептурой изделий, калькуляционными карточками, технологией приготовления блюд, подлежащих оценке, показателями их качества и требованиями нормативно-технической документации.

Бракераж должен начинаться с определения массы кулинарной продукции - отдельных порций и штучных изделий. Для этого взвешивается 10 штучных изделий и определяется их средняя масса. Готовые холодные и горячие блюда взвешиваются раздельно (три-четыре порции) и определяется их средняя масса путем сложения и деления на количество слагаемых. Масса одной порции может отклоняться от нормы в пределах +3 %, а общая масса 10 порций должна соответствовать норме. Отдельно взвешивают основные части порции - мясо, рыбу, котлеты и др.

Показатели качества контролируемых блюд и изделий комиссия оценивает в такой последовательности: внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус. Результаты дегустации заносятся в бракеражный журнал.

В журнале указывают общее количество опробованных блюд и изделий, в том числе получивших наивысшую оценку - 5 баллов, а также записываются конкретные замечания по качеству блюд и изделий, не получивших высокого балла.

Процедура оценки блюда.

Внешний вид изделий. Обращают внимание на его конкретные свойства, такие как цвет (основной тон и его оттенки, интенсивность и однородность), форма и ее сохранность в готовом блюде (изделии), состояние поверхности, вид на разрезе (изломе), правильность оформления блюда и др.

Запах. Проводят следующим образом: делают глубокий вдох, задерживают дыхание на 2 - 3 с и выдыхают. В ходе анализа устанавливают типичность запаха для блюда (изделия, полуфабриката) данного вида, оценивают качество отдельных характеристик запаха, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних запахов. Для оценки блюд (изделий) с плотной текстурой (консистенцией), например, из мяса или рыбы, применяют "пробу иглой" или "пробу на нож", для чего деревянную иглу (подогретый нож) вводят глубоко в толщу изделия или центр блюда, а после извлечения быстро оценивают запах.

Консистенция. Проводится:

- визуально (например, вязкость жидкости при переливании, густота соуса при размешивании ложкой);
- визуально и тактильно - прикосновением к продукту (изделию) столовым прибором (ножом, вилкой) и/или поварской иглой, а также приложением усилий - нажатием, надавливанием, прокалыванием, разрезанием (рыбные, мясные изделия, желе), размазыванием (паштет, икра, фарш, крем);
- тактильно в полости рта и в процессе пережевывания. Определяется визуально или с помощью осязания; степень упругости, твердости, пластичности: мягкая, сочная, рыхлая, однородная и т. д.

Вкус. Проводят следующим образом: тестируемую порцию продукции помещают в ротовую полость, тщательно пережевывают и устанавливают типичность вкуса для блюда (изделия) данного вида, анализируют качество отдельных характеристик вкуса, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних привкусов.

Установление критериев качества

Оценка 5 (удовлетворительно) баллов соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

Оценка 4 (удовлетворительно) балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с незначительными или легкоустраняемыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) и т.д.

Оценка 3 (неудовлетворительно) балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая 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.

Оценка 2 (неудовлетворительно) балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т.д.

В журнал бракеража готовой пищевой продукции записывают дату и час изготовления блюда, время снятия бракеража, наименование готового блюда, результаты органолептической оценки качества готовых блюд (удовлетворительно, неудовлетворительно), разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия, подписи членов бракеражной комиссии, дату, наименования блюд, получивших замечания по качеству, конкретные замечания.

Более подробно об органолептической оценке качества готовых блюд в общественном питании, Вы можете прочитать в ГОСТ 31986-2012. «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»