

Российская Федерация
Ханты-Мансийский автономный округ – Югра
Тюменская область

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 4»

09 января 2024г.

П Р И К А З

№04

г. Радужный

О создании бракеражной комиссии

В соответствии с Санитарными правилами СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью контроля за качеством приготовления блюд

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение о бракеражной комиссии (Приложение).
2. Создать бракеражную комиссию в составе следующих лиц:
Председатель:
И.В. Власова – методист, руководитель Центра Здоровья
Члены комиссии:
С.А. Эмирханова.- специалист по охране труда и ТБ
Л.Р. Габдрафикова - заведующая производством
С.Н. Назаренко– председатель совета трудового коллектива
М.Х. Абдулкадирова - медицинский работник
3. Осуществлять ежедневный контроль за качеством приготовления блюд для учащихся школы, ведением бракеражного журнала, дневными нормами расхода продуктов питания. Ответственность возложить на медицинского работника М.Х.Абдулкадирову.
4. Ответственность за выполнение приказа возложить на руководителя Центра Здоровья, заместителя директора Власову И.В.
5. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы



М.А. Ящук

Положение о бракеражной комиссии МБОУ СОШ № 4

1. Общие положения

1. Данное Положение о бракеражной комиссии в школе разработано в соответствии с Федеральным законом №273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации с изменениями от 2 июля 2021 года, санитарноэпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13 июля 2020 года), а также Уставом общеобразовательной организации и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность..

1.3. Бракеражная комиссия создается на основании приказа руководителя организации.

1.4. Количественный состав бракеражной комиссии утверждается руководителем организации, но не может быть менее 3 человек.

2. Бракеражная комиссия создается и действует в целях осуществления контроля за правильной организацией питания, качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи, а также за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

2. Основные задачи

2.1. Предотвращение пищевых отравлений.

2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.4. Обеспечение санитарии и гигиены на предприятии питания.

2.5. Расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.

2.6. Обеспечение пищеблока качественными продуктами питания с соответствующими на них сертификатами качества.

3. Содержание и формы работы

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе работает по утвержденному графику, в другое время бракераж готовой продукции проводится медицинской сестрой.

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

4. Документация бракеражной комиссии

4.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

4.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

4.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у заведующего столовой.

5. Методика органолептической оценки пищи

5.1. Органолептическая оценка пищи начинается с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

5.2. В дальнейшем определяется запах пищи.

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

5.4. При снятии пробы необходимо руководствоваться следующими правилами:

- из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде;
- в случае обнаружения признаков разложения пищи в виде неприятного запаха вкусовая проба не производится;
- вкусовая проба не производится в случае подозрения, что данный продукт явился причиной пищевого отравления.

6. Порядок работы бракеражной комиссии

6.1. До снятия пробы бракеражная комиссия знакомится с утвержденным в установленном порядке меню-раскладкой, в котором должны быть проставлены дата, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов.

6.2. До начала раздачи готовой пищи бракеражная комиссия осуществляет оценку органолептических показателей и качества блюд (бракеражную пробу).

6.3. Бракераж проводится в присутствии изготовителя (повара, кондитера и т. п.).

6.4. Бракеражная комиссия оценивает соответствие первичной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям технологических документов (технологических карт, сборников рецептур, технологических инструкций), правильность ведения технологического процесса, проверяет на раздаче условия хранения блюд и изделий, температуру их подачи (отпуска), определяет фактический вес штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, вносит предложения об улучшении вкуса блюд.

6.5. Бракеражная проба производится из общего котла после тщательного перемешивания в нем пищи. Для исследования пища берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюд, по которым можно судить о соблюдении технологии приготовления. Необходимо обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

6.6. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабый запах и вкус (супы и т. п.), затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

6.8. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюд к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

6.9. Замечания и нарушения заносятся в бракеражный журнал.

6.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

6.11. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Проверка порционных вторых блюд производится путем взвешивания порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускается отклонение +3 % от нормы выхода).

6.12. Для проведения бракеража на пищеблоке должны быть в наличии весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, необходимое количество ложек, вилок, ножей, тарелка с указанием веса на обратной стороне, линейка.