

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
ГОРОДА ПЕНЗЫ

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Средняя общеобразовательная школа № 37 г. Пензы
(МБОУ СОШ № 37 г. Пензы)

ПРИКАЗ

01.09.2023 г.

№ 66-од

г.Пенза

О создании бракеражной комиссии по контролю за организацией и качеством питания
в МБОУ СОШ № 37 г.Пензы

В соответствии со статьей 51 «Охрана здоровья обучающихся, воспитанников» Закона Российской Федерации «Об образовании» и пункта 1.14 Устава образовательного учреждения, в целях соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания, а также осуществления контроля за качеством питания детей на 2023 – 2024 учебный год,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. В целях контроля над организацией и качеством питания учащихся сформировать бракеражную комиссию в следующем составе:
Председатель: Агапова И.С., директор школы.
Члены комиссии: Салатова Е.Н. – заведующий производством; Зазулина Л.А. - медицинская сестра; Фролова В.В. – ответственное лицо за организацию и ведение отчетности по обеспечению горячего питания в школьной столовой.
2. Утвердить Положение о бракеражной комиссии (приложение).
3. В своей работе бракеражной комиссии руководствоваться Положением о бракеражной комиссии.
4. Бракеражной комиссии разработать и утвердить план мероприятий по организации питания.
5. Заведующей производством, оформить и вести бракеражный журнал согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.
6. Вменить в обязанности бракеражной комиссии осуществлять контроль за качеством питания детей в школе, контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи. Ежедневно фиксировать результаты органолептической оценки приготовленной пищи в бракеражном журнале.
7. Ежеквартально представлять председателю комиссии отчет о результатах проведенной работы.
8. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы



И.С.Агапова

Положение о бракеражной комиссии
МБОУ СОШ № 37 г.Пензы

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение регламентирует деятельность бракеражной комиссии, созданной в целях усиления контроля за качеством питания в образовательном учреждении.

1.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора, в начале учебного года, сроком на один год.

1.3. Бракеражная комиссия состоит из председателя и членов комиссии. В состав бракеражной комиссии входят: сотрудники образовательного учреждения, медицинский работник, представитель организации, оказывающей услугу питания в учреждении по договору.

1.4. Бракеражная комиссия руководствуется в своей деятельности действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами и нормативами, Уставом образовательного учреждения.

2. Полномочия бракеражной комиссии.

2.1. Члены бракеражной комиссии уполномочены:

- участвовать при приеме пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок учреждения;
- осуществлять контроль за исполнением требований санитарных норм к безопасности и качеству каждого вида пищевой продукции, поступающей на пищеблок, в т.ч. проверять наличие сопроводительной документации (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение и т.п.);
- следить за соблюдением правил и условий хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- осуществлять контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи.
- осуществлять контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- следить за соответствием фактического (ежедневного) меню, утвержденного руководителем учреждения, примерному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Пензенской области;
- присутствовать при закладке продуктов питания для производства готовых блюд, осуществлять контроль за выходом готовых блюд;
- осуществлять контроль за производством готовых блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

- осуществлять контроль за наличием контрольного блюда на линии раздачи и суточной пробы;
- контролировать на раздаче правильность хранения пищи, наличие необходимых компонентов для отпуска блюд, температуру отпуска блюд.
- проводить органолептическую оценку готовой пищи и регистрировать результаты в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с продажи, направить их на доработку или переработку. Бракерский журнал должен быть пронумерован, прошнурован; хранится бракерский журнал у заведующего столовой (шеф - повара).

В бракерском 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 бракерской комиссии, заведующий столовой и повара, участвующие в приготовлении блюд.

3. Методика органолептической оценки пищи.

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

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

3.3. 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.

3.4. Каждая группа и вид блюд (изделий) имеет специфические свойства и соответствующий им показатель. В пределах группы блюд при их оценке необходимо обращать особое внимание на наиболее характерные свойства.

Характеристика органолептических свойств основных групп блюд (изделий) приводится в Приложении к данному Положению.

4. Критерии оценки качества блюд.

4.1. Критерии оценки блюд устанавливаются следующие:

«Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

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

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

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

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

4.3. Оценка "удовлетворительно" и "неудовлетворительно", данная бракерской комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий,

привлекаются к ответственности.

4.4. 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 обучающимся.

5. Оценка организации питания в образовательном учреждении.

5.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по четырехбалльной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

5.3. Администрация образовательного учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.
