



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 11
СТАНИЦЫ ГРИГОРЬЕВСКОЙ МО СЕВЕРСКИЙ РАЙОН,
имени Героя, члена партизанского отряда «Красноармеец» Толстой Р.Е.

ПРИКАЗ

от 25.08.24

№ 288

ст. Григорьевская

**О создании бракеражной комиссии в МБОУ СОШ №11
на 2024-2025 учебный год**

В целях контроля за организацией питания обучающихся МБОУ СОШ №11, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи п р и к а з ы в а ю:

1. Создать бракеражную комиссию (далее-комиссия) в составе:
Председатель – Мартакова Д.В., директор МБОУ СОШ № 11
Члены комиссии:
 - Лютая О.А., заместитель директора по ВР;
 - Кравченко Н.Г., заведующая производством
 - медработник по согласованию.
2. Установить сроки работы комиссии с 02.09.2024 г. по 30.05.2025 г.
3. Работа комиссии регламентируется положением о бракеражной комиссии.
4. Утвердить план работы бракеражной комиссии на 2024-2025 учебный год (прилагается).
5. Утвердить план работы бракеражной комиссии МБОУ СОШ № 11 на 2023-2024 учебный год (прилагается).
6. Членам комиссии:
 - Ежедневно заносить в контрольный Журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи;
 - Ежеквартально предоставлять директору отчет о результатах проведенной работы.
7. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ СОШ № 11

Мартакова Д.В.



**Положение о бракеражной комиссии в МБОУ СОШ № 11
ст. Григорьевской МО Северский район имени героя, члена
партизанского отряда «Красноармеец» Толстой Р.Е.**

1. Общие положения

1.1. Положение разработано в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 года № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32;
- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития России № 213н, Министерства образования и науки России № 178 от 11 марта 2012 года «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Методические рекомендации «МР 2.4.5.0107-15. 2.4.5. Гигиена. Гигиена детей и подростков. Детское питание. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 12 ноября 2015 года);

1.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора МБОУ СОШ № 11 ст. Григорьевской МО Северский район имени героя, члена партизанского отряда «Красноармеец» Толстой Р.Е. (далее – Образовательное учреждение) в начале учебного года с целью бракеража блюд и готовых кулинарных изделий.

1.3. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке Образовательного учреждения, подлежат обязательному бракеражу по

имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

- 2.6. При проверке пюреобразных 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.
- 2.7. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, 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.
- 2.8. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.
- 2.9. Органолептическая оценка вторых блюд. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляша, рагу) даётся общая.
- 2.10. Мясо птицы должно быть мягким, сочным, легко отделяться от костей.
- 2.11. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо 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.
- 2.12. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки.
- 2.13. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.
- 2.14. 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 несоответствии рецептуре - блюдо к раздаче не допускается.
- 2.15. 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, жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, её усвоение. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это

4. Методика отбора проб

- 4.1. Отбор проб производится в соответствии с государственным стандартом о продуктах пищевых и вкусовых и методах отбора проб для микробиологических анализов. Для отбора проб блюд на пищеблоке заготавливает стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками, стерильные ложки, пинцеты, ножи и другие приспособления. Пробы отбирают таким образом, чтобы в них были представлены все компоненты в соотношении, наиболее близком к анализируемому блюду.
- 4.2. Пробы жидких блюд отбирают после тщательного перемешивания, плотных из разных мест. При необходимости отбора пробы от большого куска отрезают часть его с помощью стерильного ножа или пинцета.
- 4.3. Мелкоштучные изделия отбирают целиком.
- 4.4. Масса пробы должна быть не менее 100 г.
- 4.5. Банку с пробой снабжают этикеткой, на которой указывают:
 - номер пробы;
 - наименование продукции;
 - дату и час выработки продукции и отбора пробы;
 - должность и подпись лица, отбравшего пробу.
- 4.6. Хранение проб. Проба блюда хранится в отдельном холодильнике не менее 48 часов, при температуре +2 - +6. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет ответственное лицо, прошедшее инструктаж.

5. Документация бракеражной комиссии

- 5.1. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журналы установленной формы и оформляется подписями членов комиссии.
- 5.2. В Образовательном учреждении ведутся два журнала:
 - журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов;
 - журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год.	Члены бракеражной комиссии	Август
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
3.	Контроль сроков реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц
4.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Члены бракеражной комиссии	1-2 раза в неделю
5.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
6.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Сентябрь, Декабрь, Март, Май
7.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим.	Члены бракеражной комиссии	Октябрь
8.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Ноябрь
9.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Январь