



БҰЙРЫҚ

01 сентабр 2022

ҚоңырӨзек ауылы
О созданий бракеражной комиссии

ПРИКАЗ

№ 1-03/112

село Қоңыр Өзек

В целях осуществления контроля за организацией питания учащихся, соблюдения технологии приготовления пищи, использования качественного ассортимента продуктов питания в школьной столовой на основании норм СанПин при организации питания **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать бракеражную комиссию на 2022-2023 учебный год следующем в составе:

Председатель комиссии- Сатыбаева Гульнара Магауовна, директор школы

Члены комиссии:

Павлюк Надежда Ивановна- заместитель директора по воспитательной работе;

Плевако Надежда Михайловна – медработник;

Шлегель Николай Николаевич – завхоз;

Сергиенко Татьяна Владимировна- член родительского комитета

Головченко Олеся Владимировна- член Попечительского совета

Шлегель Анастасия Сергеевна- член родительского комитета

2. Утвердить план работы бракеражной комиссии.

3. Вменить в обязанности комиссии:

- ежедневное проведение органолептического анализа приготовленной пищи;

- осуществление контроля соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- проверка на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

- контроль организации работы на пищеблоке;

- соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;

- периодически присутствовать при закладке основных продуктов, проверка выхода блюд;

3. Ответственность за выполнение данного приказа возложить на заместителя директора по воспитательной работе Павлюк Надежду Ивановну.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.



Директор школы

[Signature]

Г. Сатыбаева

С приказом ознакомлены:

[Signature]
[Signature]
[Signature]

Н. Павлюк

Н. Шлегель

Н. Плевако

[Signature]
[Signature]
[Signature]

Т. Сергиенко

О. Головченко

А. Шлегель



План работы бракеражной комиссии на 2022 - 2023 учебный год

На основании общего Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно – гигиенических требований работниками пищеблока, работы бракеражной комиссии в КГУ «Павловская СОШ» организована по направлениям:

Ежедневный контроль

Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы.

Контролирует

- Органолептические свойства приготовления пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.);
- соблюдение технологии приготовления пищи;
- полноту вложения продуктов при приготовлении;
- соблюдение санитарно - гигиенических норм сотрудниками пищеблока;
- соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока

Проверяет

- наличие контрольного блюда и суточных проб

Ежемесячный контроль

1. Организация питьевого режима;
2. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
3. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
4. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
5. Контроль качества обработки и мытья посуды.
6. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания обучающихся.

Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.

7. Проверка правил хранения продуктов.

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы школьного пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию школы.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН.

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1	Заседание членов комиссии Вопросы: 1. О готовности пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года 2. О наличии санитарных книжек у сотрудников пищеблока 3. Об утверждении плана работы комиссии на новый учебный год	ответственный по питанию, члены БК	август
2	Контроль за составлением меню, в соответствии нормам и калорийностью блюд	члены БК	ежедневно
3	Контроль сроков реализации продуктов	члены БК	2 раза в месяц
4	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	члены БК	ежедневно
5	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	члены БК	постоянно
6	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря	члены БК	1 раз в квартал (октябрь)
7	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, соблюдение температурного режима	члены БК	1 раз в месяц
8	Заседание членов комиссии Вопросы: 1. Итоги проверки организации питания в школьной столовой. 2. О правилах хранения продуктов в складском помещении, соблюдении температурного режима 3. О соответствии составленного меню пищевым нормам продуктов и калорийности блюд	ответственный по питанию	октябрь
9	Проверка качества используемой посуды Наличие контрольной порции Соблюдение технологии закладки продуктов	члены БК	1 раз в квартал (ноябрь)
10	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов Соблюдение графика уборок помещений пищеблока	члены БК	1 раз в квартал (декабрь)
11	Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки) Ведение журнала качества Наличие суточных проб, маркировка банок	члены БК	1 раз в квартал (январь)

12	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией	члены БК	1 раз в квартал
13	Заседание членов комиссии Вопросы: 1. О соответствии составленного меню пищевым нормам продуктов и калорийности блюд 2. О сроках реализации пищевых продуктов 3. О соблюдении технологии приготовления блюд, закладки продуктов 4. О соблюдении правил хранения сыпучих продуктов, овощей и фруктов 5. О соблюдении графика уборки помещений пищеблока 6. О соответствии правилам обработки используемой посуды	ответственный по питанию	февраль
14	Хранение овощей и фруктов.	члены БК	1 раз в квартал (март)
15	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд	члены БК	1 раз в квартал (апрель)
16	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	члены БК	1 раз в квартал (май)
17	Заседание членов комиссии Вопросы: 1. О соответствии составленного меню пищевым нормам продуктов и калорийности блюд 2. О сроках реализации пищевых продуктов 3. О соблюдении технологии приготовления блюд, закладки продуктов 4. О соответствии произвольной порции весу контрольной порции 5. О соблюдении технологии приготовления 2-х блюд	ответственный по питанию	май

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

Общие положения.

1. Бракеражная комиссия создается на основании приказа директора школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы. Состав комиссии не менее семи человек.
2. Комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН № 2.01.015.03 от 25.07.2003 года «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и условиям обучения в общеобразовательных и интернатных организациях», Приказом МЗ РК от 15 января 2008 года №7 «О внесении изменения и дополнений в приказ МЗ РК от 25 июля 2003 года №570 «Об утверждении санитарных правил и норм «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и условиям обучения в общеобразовательных и интернатных организациях», Приказом №463 от 22.06.2010 г. «О внесении дополнений в приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 25 июля 2003 года №570 «Об утверждении санитарных правил и норм «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и условиям обучения в общеобразовательных и интернатных организациях», СанПиН № 4.01.069.03 от 25.07.2003 года «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» и в соответствии с приказом и.о. Председателя Комитета государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения Республики Казахстан от 13 августа 2008года №98:ГОСТР53104-
3. Проверке качества подлежат все сырые продукты, которые поступают на предприятие (проверяются целостность упаковки, сроки хранения и реализации продуктов, условия хранения) и готовые блюда, предназначенные для реализации в столовой образовательного учреждения;
4. Бракеражная комиссия проверяет все готовые блюда до их подачи на стол;
5. Членам бракеражной комиссии необходимо стабильно контролировать абсолютно все этапы приготовления блюд, условия хранения продуктов и т. п.
6. После проведения бракеража выводы комиссии о качестве блюд и товаров фиксируются в специальном бракеражном журнале, а члены комиссии подтверждают принятое решение своими подписями. В журнале оценивается пригодность не всего меню, а каждого блюда отдельно.
7. Хранится данная документация либо у медицинского работника, либо у повара.
8. Все члены комиссии несут персональную ответственность за обеспечение качественным питанием учащихся КГУ «Павловская СОШ».
- 9.

Бракеражная комиссия проверяет

1. Условия хранения и срок годности сырых продуктов;
2. Правильность закладки продуктов во время приготовления пищи;
3. Наличие контрольного блюда;
4. Фактический выход одной порции каждого блюда;
5. Наличие суточной пробы;
6. Наличие меню, правильность его оформления, его соответствие готовой пище (документ должен быть обязательно подписан директором и заведующим производством

предприятия; обязательно указание даты и количества питающихся; напротив названия блюда нужно указать выход продуктов);

7. Санитарное состояние пищеблока

Чтобы определить выход жидких блюд, нужно показатель емкости котла поделить на количество порций. Чтобы определить выход порционных блюд нужно взвесить 5 порций и установить среднее значение блюда.

Критерии оценки готовых блюд

1. Визуальная оценка с определением цвета и привлекательности блюда;
2. Запах – иногда для неудовлетворительной оценки хватает только этой характеристики; вкус; цвет;
3. Вид на разрезе для блюд с начинкой и котлет; прозрачность кофейных напитков и чая; консистенция; окраска корки;
4. Все без исключения члены бракеражной комиссии должны быть ознакомлены с методикой органолептической оценки блюд.

Органолептическая оценка – определение качества продукции при помощи органов чувств (зрение, вкус, обоняние, осязание)

Методика органолептической оценки пищи

1. Прежде всего, необходимо оценить пищу визуально, ведь внешний вид и цвет пищи могут сразу свидетельствовать о ее качестве;
2. Обращают внимание на запах блюда;
3. Дегустация пищи. Пищу не дегустируют, если сразу выявлены признаки непригодности! В первую очередь оцениваются блюда без ярко выраженного запаха и вкуса. Блюда с разной технологией приготовления имеют разную методику органолептической оценки.

Органолептическая оценка первых блюд:

1. Жидкое блюдо необходимо хорошо перемешать, после чего небольшое количество вылить в тарелку;
2. Заправку первого блюда распределяют по краю тарелки и определяют, соответствуют ли ингредиенты составу блюда;
3. По внешнему виду определяют, насколько качественно обработаны овощи, перебраны и вымыты крупы;
4. Бульоны нужно дополнительно проверить на прозрачность. Если бульон слишком мутный, а на поверхности вместо жирных пленок видны капельки жира, это свидетельствует о том, что продукты были несвежие;
5. Дегустация супа происходит при температуре около 75 градусов, поскольку вкусовые качества слишком горячих блюд очень сложно определить правильно;
6. Если предполагается добавление соуса или сметаны в первое блюдо, то его пробуют без добавок.

Органолептическая оценка вторых блюд:

1. Мясо и рыбу осматривают и проверяют, чтобы куски были порезаны вдоль волокон и имели соответствующую рецепту форму;
2. В блюдах с гарниром проверяются вкусовые качества каждого составляющего отдельно, а блюда с соусом, к примеру, овощное рагу, в совокупности;

3. Проверая котлеты, необходимо обратить внимание и на внешний вид блюда. Если котлета размазывается по тарелке, значит хлеба добавлено слишком много. Красноватый цвет котлет свидетельствует о том, что фарш не прожарили или он был протухшим;
4. Блюда из рыбы должны быть сочными, плотными и не иметь посторонних запахов. Вареная рыба – иметь приятный привкус пряностей, жаренная – пропитана маслом;
5. В кашах не должно быть комков и посторонних примесей, зерна без труда отделяться друг от друга. Лучше всего это проверить, размазав кашу тонким слоем по тарелке; при проверке качества каш существует проблема недовложения сухого вещества, т.е. вес порции соответствует стандарту, но воды больше, чем крупы. Чтобы определить этот брак, образец блюда необходимо сравнить с рецептом;
6. Макароны должны легко перемешиваться и не склеиваться;
7. Соусы подлежат проверке не только на вкус, но и на консистенцию жидкости, как суп – пюре. А если в соусе есть твердые частицы, определяют качество их нарезки;
- 8.

Факторы, влияющие на органолептическую оценку:

1. Температура воздуха пищеблока (оптимальная – 20 градусов, при повышении температуры снижается чувствительность к восприятию горького и кислого, при понижении температуры – соленого);
2. Температура поверхности языка (рецепторы вкуса снижают порог чувствительности при понижении температуры ниже 0 градусов и повышении свыше 45);
3. Освещение пищеблока (освещение должно быть естественным, чтобы исключить изменение натурального цвета пищи);
4. Наличие посторонних запахов (посторонних запахов быть не должно, т. к. это может повлиять на правильную оценку качества продуктов).

Критерии оценки качества блюд

После органолептической проверки каждого блюда по соответствующим правилам, в бракеражный журнал заносятся оценки каждого блюда согласно установленным критериям оценивания.

- «отлично» — высшую оценку получают блюда, которые приготовлены строго по определенной рецептуре без отклонений от правил и вкусовых качеств;
- «хорошо» — технология блюд имеет незначительные нарушения, которые абсолютно не изменили привычный вкус блюда;
- «удовлетворительно» — такая оценка у блюд, рецепт которых нарушен, вкус изменен, но блюдо пригодно к употреблению;
- «неудовлетворительно» — блюдо непригодно к пище, является браком и списывается.
- Расчет оценки качества продукции : общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.
- Все эти оценки определяются по органолептическим показателям и заносятся в бракеражный журнал.

Блюда с оценкой «неудовлетворительно» ни в коем случае не поступают в реализацию детям. В этом случае председатель бракеражной комиссии составляет акт, о котором обязательно докладывают директору школы. Также с этим актом знакомят работника, по вине которого допущена ошибка.

Некачественную продукцию списывают, также составляя соответствующий акт.

В бракеражном журнале отмечаются оценки органолептической проверки каждого блюда отдельно, а не всего меню в целом.

Работу бракеражной комиссии контролирует непосредственно директор школы. Ученики могут получить готовую продукцию только после бракеража всей готовой продукции, производимой на пищеблоках КГУ «Павловская СОШ».