МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 51»

660056, г. Красноярск, ул. 4 Продольная, 19
Тел. 20-18-964

ПРИКАЗ № 7

от «01» сентября 2023 г.

"О создании бракеражной комиссии
на 2023-2024 учебный год"

В целях соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания, осуществления контроля организации питаниявоспитанников, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований на пищеблоке МБОУ СШ № 51

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Создать бракеражную комиссию в составе в соответствии с Приложением 1 к настоящему приказу.

2.Утвердить Положение о бракеражной комиссии муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя школа № 51» в соответствии с Приложением 2 к настоящему приказу.

3.Членам бракеражной комиссии ежедневно в бракеражном журнале отмечать качество готовой продукции, норму выхода готовых блюд.

4. Членам бракеражной комиссии в соответствии с планом, осуществлять периодические проверки закладки продуктов, условий хранения, качества поступающих продуктов, качество выхода продуктов питания и готовых блюд. Данные проверок оформлять соответствующим актом с последующей передачей руководителю школы.

5. Работникам пищеблока, заведующей питанием детей оказывать содействие членам бракеражной комиссии во время проверок.

6.Контроль за исполнением приказа оставляю за собой

Директор И.А. Колупаева

Приложение1
к приказу N__ от 01.09.23г.

Состав бракеражной комиссии МБОУ СШ № 51

Председатель комиссии:
Анганзорова Г.В.- ответственный за питание.
Члены комиссии:
-заведующая производством – Диц А.А. ;
-медицинский работник школы.

Приложение2
к приказу N__ от 01.09.18г.

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя школа № 51»

Общие положения

1. Бракеражная комиссия создается на основании приказа директора школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы. Состав комиссии не менее трех человек. 2. Проверке качества подлежат все сырые продукты, которые поступают в учреждение (проверяются целостность упаковки, сроки хранения и реализации продуктов, условия хранения) и готовые блюда, предназначенные для реализации в столовой образовательного учреждения.
3. Бракеражная комиссия проверяет все готовые блюда до их подачи на стол
4. Членам бракеражной комиссии необходимо стабильно контролировать абсолютно все этапы приготовления блюд, условия хранения продуктов и т. п.
5. 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.
6. Хранится данная документация либо у медицинского работника, либо у заведующей производством.
7. Все члены комиссии несут персональную ответственность за обеспечение качественным питанием учащихся МБОУ СШ № 51.

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
7. Санитарное состояние пищеблока

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. проверяя 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.

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 проверке 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 МБОУ СШ №51.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 51", Колупаева Ирина Алексеевна
29.11.23 05:52 (MSK) Простая подпись