

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ**

ГАЙНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА

ПРИКАЗ

15.01.2024 г.

№17-в

**Об утверждении бракеражной комиссии
в структурном подразделении Детский сад «Солнышко»**

В соответствии санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" от 27.10.2020 года, в целях осуществления контроля организации питания воспитанников, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение о бракеражной комиссии (приложение 1)
2. Утвердить бракеражную комиссию (далее – комиссия) в структурном подразделении Детский сад «Солнышко» в составе:

Председатель
комиссии

Логвинец В.С.

Члены комиссии:

1. Медсестра Мещангина Л.В.
2. Воспитатель Тарасова А.А.
3. Воспитатель Исаева С.И.
4. Повар Исаева С.В.

2. При временном убытии членов комиссии в отпуск, командировку или на лечение временное исполнение обязанностей при осуществлении бракеража возлагать на повара Степанову Л. В. и временно исполняющего медицинского работника.

3. Работа комиссии регламентируется положением о бракеражной комиссии, утвержденным приказом образовательного учреждения

4. Членам комиссии:

4.1. ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.

5. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заведующего структурным подразделением Логвинец В.С.

И.о.директора

С приказом ознакомлены:

Логвинец В.С.

Исаева С.В.

Тарасова А.А.

Мещангина Л.В.

Носарева О.В.

Исаева С.И.

Степанова Л.В.



Положение о бракеражной комиссии в структурном подразделении Детский сад «Солнышко» МБОУ «Гайнская СОШ»

1. Общие положения

- 1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления муниципальным бюджетным общеобразовательным учреждением «Гайнская средняя общеобразовательная школа», а также в соответствии с Уставом школы, в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДООУ создается и действует бракеражная комиссия.
- 1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

- 2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы, где оговариваются состав комиссии и сроки ее полномочий.
- 2.2. Бракеражная комиссия состоит из членов комиссии. В ее состав входят:
- заведующий структурным подразделением (председатель комиссии);
 - медицинская сестра;
 - повар
 - педагоги
- 2.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники ДООУ, приглашенные специалисты.
- 2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором школы

3. Полномочия бракеражной комиссии.

- 3.1. Бракеражная комиссия:
- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
 - следит ежедневно за правильностью составления меню раскладок;
 - контролирует организацию работы на пищеблоке;
 - осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
 - проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
 - контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
 - периодически присутствует при закладке продуктов в котел, проверяет выход блюд;
 - проверяет органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
 - проверяет соответствие объемов приготовленной пищи объемам разовых порций и количеству детей.

4.3. Органолептическая оценка вторых блюд.

4. Оценка качества питания в ДОУ.

4.3.1. В блюдах, отпускаемых с таратором и супом, все содержимое части оценивается.

4.1. Методика органолептической оценки пищи.

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

4.3.3. При наличии хрустящих, мучных или овсяных гарниров проверяют также их

4.1.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

4.1.4. 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.

4.2. Органолептическая оценка первых блюд.

4.2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

4.2.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

4.2.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

4.2.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непотертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

4.2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не ли ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, 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.

4.2.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

5. Методика организации питания в ДОУ.

4.3. Органолептическая оценка вторых блюд.

4.3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

4.3.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

4.3.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен. Посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.3.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.3.5. 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 несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

4.3.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.

4.3.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

4.4. Критерии оценки качества блюд.

4.4.1. «Отлично» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

4.4.2. «Хорошо» – незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

4.4.3. «Удовлетворительно» – изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

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

5. Оценка организации питания ДОУ.

5.1. Результат проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы 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 школы при установлении стимулирующих выплат к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания дошкольников.

5.4. Администрация школы обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных членами комиссии.

«Системного контроля питания» от 27.10.2020 года, в целях осуществления контроля организации питания воспитанников, качества предоставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение о бракеражной комиссии (приложение 1)

2. Утвердить бракеражную комиссию (далее – комиссия) в структурном подразделении Детский сад «Солнышко» в составе:

Председатель комиссии Логвинцев В.С.

Члены комиссии:

1.	Медсестра Мещаникина Л.В.
2.	Воспитатель Тарасова А.А.
3.	Воспитатель Исаева С.И.
4.	Повар Исаева С.В.

3. При временном отсутствии членов комиссии в отпуске, командировке или на лечение временное исполнение обязанностей при осуществлении бракеража возлагать на повара Степанову Л.В. и временно исполняющего медицинского работника.

4. Работа комиссии регламентируется положением о бракеражной комиссии, утвержденным приказом образовательного учреждения

4. Членам комиссии:

4.1. ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи

5. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на зарекомендовавшего структурным подразделением Логвинцев В.С.

И.о. директора

С приказом ознакомлены:

Логвинцев В.С.

Исаева С.В.

Исаева С.И.

Тарасова А.А.

Мещаникина Л.В.

Степанова Л.В.