



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН «РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ»

368300, г. Каспийск, ул. Связная, 25, тел.: 8 (928) 524-88-56 ИНН 0554003246 КПП 055401001

ПРИКАЗ

«30» августа 2024г

№ 99/1

«О создании бракеражной комиссии»

В целях осуществления контроля организации питания обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований на пищеблоке ГБОУ РД «Республиканский центр образования»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию на 2024-2025 учебный год в составе в соответствии с Приложением 1 к настоящему приказу.
2. Ответственной за снятие пробы готовой продукции назначить Исрафилову З.А. медицинскую сестру в будние дни.
3. Утвердить Положение о бракеражной комиссии в соответствии с Приложением 2 к настоящему приказу.
4. Утвердить Правила бракеража пищи в соответствии с Приложением 3 к настоящему приказу.
5. Специалисту по кадровой политике Агасиевой Р. М. ответственных ознакомить с приказом под роспись.
6. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой

Директор



А.Б. Байрамбекова

Приложение №1
к приказу от «30» 08 2024 № 994

Состав бракеражной комиссии
Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения
Республики
Дагестан «Республиканский центр образования»

Председатель комиссии: Байрамбекова А.Б. директор

Члены комиссии: Бабаева Т.М. зам. директора

Панова Н.В., зам.директора

Ибрагимова Д.М., врач

Рамазанова М.П. учитель

Ильясова А.М. учитель нач.классов

Исрафилова З.А., мед. сестра

Сулейманова М. А., бухгалтер

Крейднер Е.В., профком.

Назарова Р.О, род. комитет.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБОУ РД «РЦО»

А.Б. Байрамбекова



**Положение о бракеражной комиссии
Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения
Республики Дагестан «Республиканский центр образования»**

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Республики Дагестан «Республиканский центр образования» (далее бракеражная комиссия) создается и действует в соответствии с уставом Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Республики Дагестан «Республиканский центр образования» (далее - центр) в целях осуществления контроля организации питания воспитанников и учащихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в лице.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами центра.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора центра. Состав комиссии, утверждаются приказом директора центра.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 9 членов. В состав комиссии входят.

2.3. Директор центра, заместитель директора, врач, кладовщик, повар, медицинская сестра, социальный педагог, профком и представитель родительского комитета.

3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся, воспитанников центра.

3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблоков, в том числе.

-осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

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

-ежедневно следит за правильностью составления меню;

- контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах,-осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям воспитанников, учащихся в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. в соответствии с Правилами бракеража пищи (Приложение 3 к настоящему положению);
- проверяет наличие контрольного блюда и дневной пробы;
- определяет фактический выход порции каждого блюда;
- проверяет соответствие объема приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.3. При проведении проверок пищеблоков бракеражная комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

3.4. Бракеражная комиссия имеет права:

- ✓ в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- ✓ проверять выход продукции;
- ✓ контролировать наличие дневной пробы;
- ✓ проверять соответствии процесса приготовления пищи технологическим картам;
- ✓ проверять качество поставляемой продукции;
- ✓ контролировать разнообразие и соблюдение циклического двухнедельного меню;
- ✓ проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- ✓ вносить на рассмотрение руководства центра и организатору питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

3.5. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитываться о работе по осуществлению контроля за работой пищеблоков на совещаниях при директоре или заседаниях профкома.

3.6. Решения комиссии обязательны к исполнению руководству центра и работникам пищеблоков.



**Правила бракеража пищи
Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения
Республики Дагестан
«Республиканский центр образования»**

1. Общие положения

- 1.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Республики Дагестан «Республиканский центр образования» (далее-центр), подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
- 1.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной порции.
- 1.3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит медицинский работник, в случае его отсутствия иное лицо из состава бракеражной комиссии, назначенное председателем бракеражной комиссии.
- 1.4. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.
- 1.5. За качество пищи несут санитарную ответственность медицинская сестра, повар, иное лицо, осуществившее проверку качества продукции, в соответствии с п.4 настоящих правил, и допустившее ее к потреблению.

2. Методика органолептической оценки пищи

- 2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 2.2. 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.
- 2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 2.4. При снятии пробы необходимо выполнить 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. Органолептическая оценка первых блюд

3.1. 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 загряз

3.2. При оценке внешнего вида супов и тушеных овощей 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).

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

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

3.5. При определении вкуса запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не ли постороннему 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 сметанной, то в начале его пробуют без сметаны.

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

4. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

4.3. 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 присутствию в ней необрушенных зерен. Посторонних примесей,

комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.4. 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.

4.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенции 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 направляется на анализ в лабораторию

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая из тонкой стружкой 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.

4.7. 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. Варенная рыба, должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жаренная — приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

5. Критерии оценки качества блюд

5.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделия «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

Оценка «отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствии по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить,

ставится и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и.д.р.)

Оценка «удовлетворительно» изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда дается изделиям, имеющие следующие недостатки: посторонний, вкус и запах, резко пересаленные, резко кислые, горькие недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная членом бракеражной комиссии, осуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, который доводится до директора школы, руководителя предприятия, осуществляющего организацию питания в школе, отделении дошкольного образования детей.

5.5. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

5.6. 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 потребителю.