



РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Маджалисская средняя общеобразовательная школа
им.Темирханова Э.Д.»

368590. с. Маджалис, ул. Алисултанова, 37

47-6-60

тел. (8238)

« 30» августа 2020г.

№ 137

ПРИКАЗ

О создании бракеражной комиссии на 2020-2021 учебный год.

В целях осуществления контроля организации питания воспитанников и учащихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований на пищеблоке МКОУ «Маджалисская СОШ им. Темирханова Э.Д.»

Приказываю:

1. Создать бракеражную комиссию в составе в соответствии с приложением №1 к настоящему приказу.
2. Утвердить Положение о бракеражной комиссии в соответствии с Приложением №2 к настоящему приказу.
3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МКОУ

Алиманова З.С.



С приказом ознакомлены

Handwritten signatures of the commission members.

Приложение №1 к приказу
от 05 сентября 2019 года № 148

Состав бракеражной комиссии

МКОУ «Маджалисская СОШ им. Темирханова Э.Д.»

Председатель комиссии:

Сулейманова З.С. директор школы - осуществляет контроль за работой бракеражной комиссии, за ведением документации пищеблока, следит за соответствием ежедневного меню примерному.

Члены комиссии:

5. Повара Завзанова Г.М. и Маммаева Н.С. - ведут документацию пищеблока, осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качество приготовляемой пищи; осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку блюд, следит за наличием суточной пробы, наличием контрольного блюда.
6. Завхоз - Мирзаев М.К. - контролирует организацию работы на пищеблоке, целостность посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, инвентаре и полотенцах, осуществляют прием продукции питания.
7. Директор школы - Сулейманова З.С., завуч начальных классов Салихова Л.Н., шк. врач Аллаева Р.Г. и повара - осуществляют бракераж готовой кулинарной продукции.
8. Медицинский работник - детский врач - Аллаева Р.Г. присутствует при закладке продуктов в блюда, ведет контроль за отчетностью, заполняет журнал «Здоровье».

Приложение №2 к приказу от 01 сентября 2020 года №137

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 трех человек.

Комиссия в своей деятельности руководствуется ГОСТ Р 53104-2008 Национальный стандарт РФ Услуги общественного питания, Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», СП 2.3.6 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Проверке качества подлежат все сырые продукты, которые поступают на предприятие (доверяются целостность упаковки, сроки хранения и реализации продуктов, условия хранения) и готовые блюда, предназначенные для реализации в столовой образовательного учреждения;

Бракеражная комиссия проверяет все готовые блюда до их подачи на стол;

Членам бракеражной комиссии необходимо стабильно контролировать абсолютно все этапы приготовления блюд, условия хранения продуктов и т. п.

13. 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.
14. Хранится данная документация либо у медицинского работника, либо у шеф-повара.

Все члены комиссии несут персональную ответственность за обеспечение качественным питанием учащихся, воспитанников МКОУ «Маджалисская СОШ им. Темирханова Э.Д.»

Бракеражная комиссия проверяет

8. Условия хранения и срок годности сырых продуктов;
9. Правильность закладки продуктов во время приготовления пищи;
10. Наличие контрольного блюда;
11. Фактический выход одной порции каждого блюда;
12. Наличие суточной пробы;
13. 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);
14. 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.

5. Визуальная оценка с определением цвета и привлекательности блюда;
6. Запах – иногда для неудовлетворительной оценки хватает только этой характеристики; вкус; цвет;
7. Вид на разрезе для блюд с начинкой и котлет; прозрачность кофейных напитков и чая; консистенция; окраска корки;
8. 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

4. Прежде всего необходимо оценить пищу визуально, ведь внешний вид и цвет пищи могут сразу свидетельствовать о ее качестве;
5. Обращают внимание на запах блюда;
6. 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:

7. жидкое блюдо необходимо хорошо перемешать, после чего небольшое количество вылить в тарелку;
8. заправку первого блюда распределяют по краю тарелки и определяют, соответствуют ли ингредиенты составу блюда;
9. по внешнему виду определяют насколько качественно обработаны овощи, перебраны и вымыты крупы;

10. 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;
11. дегустация супа происходит при температуре около 75 градусов, поскольку вкусовые качества слишком горячих блюд очень сложно определить правильно;
12. Если предполагается добавление соуса или сметаны в первое блюдо, то его пробуют без добавок.

Органолептическая оценка вторых блюд:

8. мясо и рыбу осматривают и проверяют, чтобы куски были порезаны вдоль волокон и имели соответствующую рецепту форму;
9. в блюдах с гарниром проверяются вкусовые качества каждого составляющего отдельно, а блюда с соусом, к примеру, овощное рагу, в совокупности;
10. 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;
11. блюда из рыбы должны быть сочными, плотными и не иметь посторонних запахов. Вареная рыба – иметь приятный привкус пряностей, жаренная – пропитана маслом;
12. 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;
13. макароны должны легко перемешиваться и не склеиваться;
14. 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:

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

Критерии оценки качества блюд

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. Воспитанники и ученики могут получить готовую продукцию только после бракеража все готовой продукции, производимой на пищеблоках МКОУ «Маджалисская СОШ им. Темирханова Э.Д.