

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
«Рябовский центр образования»

187040, Ленинградская обл., Тосненский район, г.п. Рябово, ул.Новая, д.9.

тел/факс 8(81361) 79241, электронный адрес: ryabovo.school@yandex.ru

ПРИКАЗ

От 30.08. 2024 № 192

О создании бракеражной комиссии

на 2024 – 2025 учебный год

В целях осуществления контроля организации питания воспитанников и учащихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований на пищеблоке МБОУ «ООШ Рябовский ЦО»,

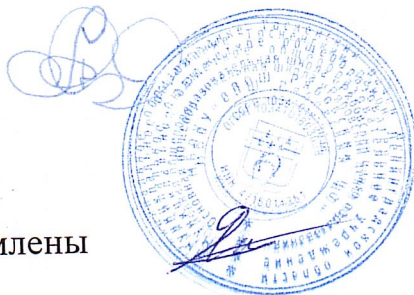
Приказываю:

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

А.Ю.Соловьев

С приказом ознакомлены



Приложение №1 к Приказу
№192 от 30.08.24.

Состав бракеражной комиссии

МБОУ «ООШ Рябовский ЦО»

Председатель комиссии:

А.Ю.Соловьев – директор школы осуществляет контроль за работой бракеражной комиссии, за ведением документации пищеблока, следит за соответствие ежедневного меню примерному.

Члены комиссии:

1. Заведующая школьной столовой Маликова Ирина Аюповна - ведет документацию пищеблока, осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качество приготавливаемой пищи; осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку блюд, следит за наличием суточной пробы, наличием контрольного блюда.
2. Заместитель директора по УВР Яшкина А.А. - контролирует организацию работы на пищеблоке, целостность посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, инвентаре и полотенцах; осуществляет бракераж готовой кулинарной продукции.
3. Заместитель директора по безопасности Самойлова Т.И. - периодически присутствует при закладке продуктов в блюда, ведет контроль за отчетностью.

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.
2. Комиссия в своей деятельности руководствуется 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»
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 у заведующей школьной столовой.
8. Все члены комиссии несут персональную ответственность за обеспечение качественным питанием учащихся.

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. 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 выше 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. Воспитанники и ученики могут получить готовую продукцию только после бракеража все готовой продукции, производимой на пищеблоке МБОУ «ООШ Рябовский ЦО»

Утверждаю
Директор МБОУ «ООШ «Рябовский ЦО»
А.Ю.Соловьев



ПЛАН РАБОТЫ
комиссии по контролю за организацией и качеством питания
обучающихся на 2024 - 2025 учебный год

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки исполнения	Ответственные
1.	Провести приемку готовности пищеблока к новому учебному году. Проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещения (уборки) и документации пищеблока	конец августа	Председатель комиссии Члены комиссии
2.	Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой	сентябрь	Председатель комиссии
3.	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	в течение года	Члены комиссии
4.	Соблюдение графика работы школьной столовой	в течение года	Члены комиссии
5.	Санитарное состояние и содержание помещений, и мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам	раз в месяц	Члены комиссии
6.	Соблюдение норм питьевого режима	в течение года	Члены комиссии
7.	Соблюдение поварами школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены	в течение года	Члены комиссии
8.	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты.	в течение года	Члены комиссии
9.	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным	в течение года	Члены комиссии
10.	Контроль за рационом питания.	в течение года	Члены комиссии
11.	Контроль за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд, отсутствие нарушений в приготовлении блюд	в течение года	Члены комиссии

12.	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы	декабрь май	Классные руководители
13.	Контроль за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся	в течение года	Члены комиссии
14.	Анкетирование учащихся о качестве приготовления блюд поварами школьной столовой	в течение года	Классные руководители
15.	Взятие проб готовой продукции общественной комиссии	в течение года	Члены комиссии

Результаты проверок комиссии, а также меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц

Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся:

1. Проверка качества питания.
 - 1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
 - 1.2. Готовность школьной столовой к работе в новом учебном году (наличие холодильного и технологического оборудования, ассортимент продукции).
 - 1.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
 - 1.4. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
 - 1.5. Проверка работы школьной столовой на соответствие продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленной документации.
 - 1.6. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
 - 1.7. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима, санитарно-эпидемиологической обстановки и мер по предотвращению распространения коронавирусной инфекции в школе.
 - 1.8. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
 - 1.9. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
 - 1.10. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
 - 1.11. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
 - 1.12. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
 - 1.13. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
 - 1.14. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов.

1.15. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

2. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока.

2.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.

2.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.

2.3. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды.

2.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.

2.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.

2.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

3. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья.

3.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции (мед. книжка водителя, наличие спецодежды, санпаспорт на машину...)

3.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

4. Контроль за выполнением условий государственного контракта.

4.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.

4.2. Контроль объема услуг, оказываемых по контракту.

4.3. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).

4.4. Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготавливаемых из отечественного сырья.

4.5. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развёрнутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. **УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?**
А) ДА Б) НЕТ В) ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ
2. **УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?**
А) ДА Б) НЕТ В) ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ
3. **ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?**
А) ДА Б) НЕТ
4. **ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?**
А) НЕ НРАВИТСЯ Б) НЕ УСПЕВАЕТЕ В) ПИТАЕТЕСЬ ДОМА
5. **В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:**
А) ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК
Б) ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)
В) 2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)
6. **НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?**
А) ДА Б) ИНОГДА НЕТ
7. **ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНЫ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?**
А) ДА Б) НЕТ
8. **НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?**
А) ДА Б) НЕТ В) НЕ ВСЕГДА
9. **ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?**
А) НЕВКУСНО ГОТОВЯТ Б) ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ
В) ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ Г) ОСТЫВШАЯ ЕДА
Д) МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ
Е) ИНОЕ
10. **УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?**
А) ДА Б) НЕТ В) ИНОГДА
11. **СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?**
А) ДА Б) НЕТ
12. **ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:** _____

13. **ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ**

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: _____

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	

	A) да	
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	A) да	
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	A) нет	
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	A) да	
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	A) да	
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	A) да	
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	A) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	A) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	A) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	A) нет	

	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	
	Б) да	