

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 7»
(МБОУ «СОШ № 7»)

ПРИКАЗ

г. Нефтеюганск

03.08.2020

№ 383

О составе бракеражной комиссии на 2020-2021 учебный год

В соответствии с СП 2.3.6.1079-01 «Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила», с целью осуществления контроля за качеством готовой пищевой продукции,

ПРИКАЗЫВАЮ:

Отменить действие приказа от 01.08.2019 № 628.

2. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:

2.1. Председатель: Мурзакова Е.Б. ответственный за организацию питания;

2.2. Члены комиссии в основном корпусе:

- Кармацких Л.А., заведующий производством (по согласованию);

- Медицинская сестра (по согласованию).

- Попова М.Ю. (социальный педагог);

2.3. Члены комиссии (в дополнительном корпусе (дошкольное образование)):

- Минина Ольга Николаевна, старший воспитатель;

- Зорькина Г.А., медицинская сестра (по согласованию);

- Заведующий производством (по согласованию).

3. Председателю бракеражной комиссии:

3.1. Составить и утвердить план работы комиссии;

3.2. Фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в журнале бракеража готовой кулинарной продукции и акте (при выявлении брака пищевой продукции).

4. Членам бракеражной комиссии:

4.1. В дни работы МБОУ «СОШ № 7» контролировать качество пищевой продукции, приготовленной на пищеблоке;

4.2. Руководствоваться в своей деятельности Положением о бракеражной комиссии (приложение);

4.3.Своевременно сообщать председателю комиссии об ухудшении здоровья и о невозможности исполнения обязанностей ввиду отсутствия в МБОУ «СОШ № 7».

5.Секретарю учебной части ознакомить с настоящим приказом ответственных работников под подпись и разместить настоящий приказ на информационном стенде и официальном сайте организации.

6.Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор



Е.И.Суровцова

Положение
о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из числа работников организации. Персональный состав комиссии утверждает директор организации приказом. Бракеражная комиссия создается приказом директора образовательной организации до первого сентября текущего учебного года.

1.2. В состав комиссии входят:

Председатель – представитель администрации.

Члены комиссии:

-работник пищеблока;

-педагогический работник

-медицинский работник.

Бракеражная комиссия состоит из 3 человек.

1.3. Отсутствие отдельных членов комиссии не является препятствием для ее деятельности. На основании приказа вносятся изменения в состав бракеражной комиссии в случае отсутствия одного или нескольких её членов.

1.4. Председатель комиссии является ее полноправным членом. В случае равенства голосов при голосовании в комиссии голос председателя является решающим.

2. Основные цели и задачи комиссии

2.1 Комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества пищевой продукции, приготовленной на пищеблоке организации.

2.2. Задачи создания и деятельности комиссии:

– контроль массы всех пищевых продуктов (штучных изделий, полуфабрикатов, порционных блюд, продукции к блюдам);

– органолептическая оценка всей готовой пищевой продукции (состав, вкус, температура, запах, внешний вид, готовность).

2.3. Возложение на комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

2.4. Решения, принятые комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками организации либо, если в таких решениях прямо указаны работники организации, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

3. Права, обязанности членов комиссии

3.1. Члены комиссии вправе:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания;
- ходатайствовать о поощрении или наказании работников пищеблока;
- находиться в помещениях пищеблока для проведения бракеража готовой пищевой продукции.

3.2. Члены комиссии обязаны:

- ежедневно являться на бракераж готовой пищевой продукции за 20 минут до начала раздачи;
- добросовестно выполнять возложенные функции: отбирать пробы готовой пищевой продукции; проводить контрольное взвешивание и органолептическую оценку;
- выносить одно из трех обоснованных решений: допустить к раздаче, направить на доработку, отправить в брак;
- ознакомиться с меню, таблицами выхода и состава продукции, изучить технологические и калькуляционные карты приготовления пищи, качество которой оценивается;
- своевременно сообщить руководству организации о проблемах здоровья, которые препятствуют осуществлению возложенных на них функций;
- осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде: халате, шапочке, перчатках и обуви;
- перед тем как приступить к своим обязанностям, вымыть руки и надеть стерильную одежду;
- присутствовать на заседании при директоре организации по вопросам расследования причин брака готовой пищевой продукции;
- фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в [журнале бракеража готовой кулинарной продукции](#) и акте (при выявлении брака).

4. Деятельность комиссии

4.1. Деятельность комиссии регламентируется настоящим Положением, действующими санитарными правилами, ГОСТами.

4.2. Для оценки контроля массы и органолептической оценки члены комиссии используют порядки, указанные в приложениях № [1](#) и [2](#) к настоящему Положению.

4.3. Работники организации обязаны содействовать деятельности комиссии: представлять затребованные документы, давать пояснения, предъявлять пищевые продукты, технологические емкости, посуду.

5. Заключительные положения

5.1. Члены комиссии работают на добровольной основе.

5.2. Члены комиссии несут персональную ответственность за выполнение возложенных на них функций и за вынесенные в ходе деятельности решения.

5.3. Директор организации вправе учитывать работу членов комиссии при распределении стимулирующих выплат.

Приложение 1 к настоящему Положению

Органолептическая оценка

Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

Методика органолептической оценки пищи

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

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

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

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.

Органолептическая оценка первых блюд

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

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

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

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

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет 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.

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

Органолептическая оценка вторых блюд.

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

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

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

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 несоответствии рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, 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, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

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. Варёная рыба должна

иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

Критерии оценки качества блюд:

1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;
3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;
4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

Приложение 2 к настоящему Положению

Нарушения при организации питания в детских садах и школах

Какие нарушения допущены	Какому пункту СанПиН противоречит	Какая статья КоАП РФ устанавливает ответственность
<i>Нарушения условий доставки</i>		
<i>Продукты приняты без документов, которые подтверждают их качество и безопасность</i>	п. 14.1 СанПиН детского сада, п. 6.26 СанПиН организации питания	ст. 6.6, 6.7
<i>Доставка продуктов транспортом, который не предназначен для перевозки пищевых продуктов</i>	п. 16.1 СанПиН детского сада, п. 6.27 СанПиН организации питания	ст. 6.6, 6.7
<i>Нарушения условий хранения продуктов</i>		
<i>Продукты с истекшим сроком годности хранятся на пищеблоке</i>	п. 14.2 СанПиН детского сада, п. 8.29 СанПиН организации питания	ст. 6.6, 6.7
<i>Хранятся продукты без маркировки</i>	п. 14.1 СанПиН детского сада, п. 6.26 СанПиН организации питания	ст. 6.6, 6.7
<i>Сырые продукты хранятся вместе с готовыми блюдами</i>	п. 13.2 СанПиН детского сада, п. 4.10 СанПиН организации питания	ст. 6.6, 6.7
<i>Нарушения при приготовлении еды</i>		
<i>Не соблюдены нормы питания</i>	приложение 10 к СанПиН детского сада, приложение 8 к СанПиН организации питания	ст. 6.7
<i>Примерное меню не учитывает суточную потребность ребенка в калориях</i>	п. 15.3, 15.4 СанПиН детского сада, п. 6.14, 6.15 СанПиН организации питания	ст. 6.7
<i>Фактическое меню отличается от примерного</i>	п. 15.5 СанПиН детского сада, п. 6.22 СанПиН организации питания	ст. 6.7
<i>Занижен вес готового блюда</i>	п. 14.12 СанПиН детского сада, п. 14.6 СанПиН организации питания	ст. 6.7
<i>Не разработан рацион питания</i>	п. 6.2 СанПиН организации питания	ст. 6.7

Какие нарушения допущены	Какому пункту СанПиН противоречит	Какая статья КоАП РФ устанавливает ответственность
<i>Для питания обучающихся используются продукты с истекшим сроком годности</i>	п. 14.25 СанПиН детского сада, п. 1 приложения 7 к СанПиН организации питания	ст. 6.7
<i>При приготовлении еды используются продукты без маркировки</i>	п. 14.1 СанПиН детского сада, п. 6.26 СанПиН организации питания	ст. 6.6, 6.7
<i>Яйца не обрабатываются</i>	п. 14.12 СанПиН детского сада, п. 8.14 СанПиН организации питания	ст. 6.7
<i>Продукты меняются не по правилам</i>	п. 15.8 СанПиН детского сада, п. 6.22 СанПиН организации питания	ст. 6.7
<i>Нарушения при отборе и хранении суточных проб</i>		
<i>Суточные пробы не отбираются либо отбираются с нарушением порядка</i>	п. 14.24 СанПиН детского сада, п. 14.11 СанПиН организации питания	ст. 6.6, 6.7
<i>Нет маркировки суточных проб</i>	п. 14.24 СанПиН детского сада, приложение 11 к СанПиН организации питания	ст. 6.6, 6.7
<i>Нарушены сроки хранения суточных проб</i>	п. 14.24 СанПиН детского сада, приложение 11 к СанПиН организации питания	ст. 6.6, 6.7
<i>Нарушения в питании обучающихся</i>		
<i>Кратность питания не отвечает санитарным правилам</i>	п. 15.11 СанПиН детского сада, п. 6.8 СанПиН организации питания	ст. 6.7
<i>Ежедневное меню не вывешивается</i>	п. 15.13 СанПиН детского сада, п. 6.24 СанПиН организации питания	ст. 6.7
<i>Нарушения при содержании пищеблока</i>		
<i>Грязная и чистая посуда хранятся вместе</i>	п. 13.14 СанПиН детского сада, п. 5.13 СанПиН организации питания	ст. 6.6, 6.7
<i>Личные вещи и обувь работников пищеблока хранятся вместе с санитарной одеждой</i>	п. 19.5 СанПиН детского сада, п. 13.6 СанПиН организации питания	ст. 6.6, 6.7
<i>Используется посуда с отбитыми краями, сколами, трещинами</i>	п. 13.13 СанПиН детского сада, п. 4.12 СанПиН организации питания	ст. 6.6, 6.7
<i>Неисправная вентиляция</i>	п. 13.14 СанПиН детского сада, п. 3.1 СанПиН организации питания, п. 4.10 СП 2.3.6.1079-01.2.3.6*	ст. 6.3, 6.7
<i>Сырость и плесень на стенах</i>	п. 5.1 СанПиН детского сада, п. 4.28 СанПиН школы	ст. 6.3, 6.7
<i>Пищевые отходы хранятся с нарушением санитарных правил</i>	п. 13.18 СанПиН детского сада, п. 5.20 СанПиН организации питания	ст. 6.3, 6.7
<i>Нет маркировки посуды и инвентаря</i>	п. 13.2 СанПиН детского сада, п. 4.10 СанПиН организации питания	ст. 6.6, 6.7
<i>Нарушения при организации контроля за качеством питания</i>		

Какие нарушения допущены	Какому пункту СанПиН противоречит	Какая статья КоАП РФ устанавливает ответственность
<i>В журналах бракеража нет времени доставки продуктов и сведений о документах, которые подтверждают качество и безопасность продукции</i>	<i>п. 14.1 СанПиН детского сада, п. 14.5 СанПиН организации питания</i>	<i>ст. 6.6, 6.7</i>
<i>В журналах бракеража нет подписей членов бракеражной комиссии либо стоят не все подписи</i>	<i>п. 14.23 СанПиН детского сада, п. 14.6 СанПиН организации питания</i>	<i>ст. 6.6, 6.7</i>
<i>Отсутствует контроль за гигиеническим обучением и аттестацией работников пищеблока</i>	<i>п. 20.1 СанПиН детского сада, п. 14.2 СанПиН организации питания</i>	<i>ст. 6.3, 6.6, 6.7</i>