

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«БОРИСОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА А.М. РУДОГО»

(ОГБОУ «Борисовская СОШ»)

П Р И К А З

«31» августа 2023 г.

№ 268

Борисовка

**О создании бракеражной комиссии в
2023-2024 учебном году**

С целью организации контроля работы школьной столовой, контроля качества готовых блюд и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, обеспечения учащихся безопасным и доброкачественным питанием

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:
 - 1.1. Белоброва Е.А – шеф-повар;
 - 1.2. Кириченко И.В. – кладовщик;
 - 1.3. Толстолицкая С.А.- заместитель директора;
 - 1.4. Задеренко Р.В. – учитель технологии;
 - 1.5. Русанова Е.И. – социальный педагог;
 - 1.6. Водяницкая А.В. – представитель профсоюза.
2. Вменить в обязанности членов бракеражной комиссии следующее:
 - 2.1. контроль соблюдения норм вложения сырья, норм выхода готовой продукции;
 - 2.2. контроль выполнения санитарно-гигиенических норм приготовления блюд;
 - 2.3. проверка качества готовой продукции органолептическим методом в соответствии с критериями (приложение №1).
3. Утвердить план работы бракеражной комиссии (приложение №2).
4. Утвердить Порядок дегустации блюд (приложение №3)
5. Утвердить порядок проведения органолептической оценки (приложение №4)
6. Назначить ответственными
 - 6.1. за ведение бракеражного журнала готовой продукции Белоброва Е.А. – медицинского работника (по согласованию),
 - 6.2. бракеражного журнала сырой продукции Кириченко И.В. – кладовщика школы и Кулакову В.В. – представителя профсоюза.
 - 6.3. В журнале делать отметку: дата, проба снята, выдача разрешена, продукты доброкачественные, вложение согласно меню-раскладке.

7. Контроль за соблюдением срока годности поставляемой продукции возложить на кладовщика Кириченко И.В.

8. Шеф-повару Белобровой Е.А. обеспечить выдачу молока ультрапастеризованного с массовой долей жира не менее 3,5% в индивидуальной антисептической упаковке с трубочкой массой нетто до 200 мл в рамках реализации областной целевой программы «Школьное молоко» в составе горячего завтрака в качестве дополнительного питания и мёда согласно графику.

9. Назначить ответственной за выдачу молочной продукции и мёда Бондареву С.В. - мёд выдавать в разовой упаковке в соответствии с установленной нормой;

10. Назначить ответственной за хранение молока и меда кладовщика Кириченко И.В.

11. Вменить Кириченко И.В. в обязанности:

11.1. хранить молоко в отдельном холодильнике с соблюдением температурного режима;

11.2. соблюдать нормы складирования пакетированного молока;

11.3. соблюдать нормы складирования фасованного меда.

Директор школы.



A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Головкин'.

Головкин И.В.

Приложение №1
приказу от 31.08.2023
ОГБОУ «Борисовская СОШ»
«О создании бракеражной
комиссии в 2023-2024
учебном году»

Оценка качества готовой продукции

Оценка качества	Условия соответствия
«Отлично»	Оценка блюд, соответствующих утвержденной рецептуре, имеющих внешний вид, консистенцию, запах, вкус и цвет, предусмотренных установленными требованиями
«Хорошо»	Присваивается блюдам с имеющимся незначительным недостатком (например, с небольшим недосолом, нехваткой специй и т.п.)
«Удовлетворительно»	Признается за блюдами и изделиями кулинарии, имеющими отклонения от требований стандартов, которые можно реализовать без дополнительной переработки
«Неудовлетворительно»	Это – заведомый брак, который нельзя отпускать потребителям: изделия с несвойственной им консистенцией, запахом, вкусом, утратившие форму, имеющие другие существенные признаки несоответствия рецептуре.

Приложение №2
 приказу от 31.08.2023
 ОГБОУ «Борисовская СОШ»
 «О создании бракеражной комиссии в
 2023-2024 учебном году»

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
1.	Соблюдение натуральных норм питания	Шеф - повар	Ежедневно	Перспективное меню	Анализ меню, утверждение
2.	Бракераж готовой продукции	Бракеражная комиссия	Ежедневно	Журнал «Бракераж готовой продукции» Пробы	Методика органолептической оценки пищи
3.	Соблюдение товарного соседства, сроков хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	Кладовщик	Ежедневно	Журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ, учет
		Член комиссии	1 раз в 3 мес.	Акт	Анализ документации
4.	Оптимальный температурным режимом хранения продуктов в холодильниках	Заместитель директора по АХР	Ежедневно	Журнал «Регистрации температуры холодильников на пищеблоке»	Проверка Запись в журнале
5.	Снятие остатков продуктов питания в кладовой	Кладовщик	1 раз в месяц	Акт	Ревизия
6.	Соблюдение правил и требований транспортировки продуктов	Кладовщик	При поступлении продуктов	Акт при наличии нарушений	Наблюдение
		Шеф - повар	1 раз в 3 мес.	Акт проверки	Наблюдение
7.	Контроль пересечения потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря и тар	Заместитель директора по АХР	Ежедневно	-	Наблюдение
8.	Закладка блюд	Шеф-повар	1 раз в неделю	-	Анализ документации взвешивание продуктов
		Социальный педагог	1 раза в месяц	Акт	

9.	Выполнение технологических требований приготовления пищи	Шеф-повар	Ежедневно		Наблюдение
10.	Маркировка посуды, оборудования, уборочного инвентаря	Заместитель директора по АХР	1 раз в месяц при нарушениях	Акт проверки 1 раз в месяц	Наблюдение, Анализ документации
11.	Норма выхода блюд (вес, объем)	Шеф-повар	1 раз в неделю	-	Контрольное взвешивание блюд
		Бракеражная комиссия	2 раза в месяц	Акт	
12.	Санитарное состояние пищеблока, кладовых.	Шеф-повар	Еженедельно	Журнал «Санитарное состояние»	Наблюдение
		Директор	Периодически	Совещание при директоре	Наблюдение , анализ документации
		Заместитель директора по АХР	Один раз в месяц	Информация директору	Анализ документации Наблюдение
13.	Соблюдение графика генеральных уборок на пищеблоке, в кладовой	Заместитель директора по АХР	Ежедневно	Журнал «Санитарное состояние»	Наблюдение
14.	Контроль за отбором и хранением суточных проб	Шеф-повар	Ежедневно	Журнал	Наблюдение
15.	Калорийность пищевого рациона	Шеф-повар	Ежедневно	Технологические карты	Анализ
		директор	1 раз в месяц	Сводная таблица	Сравнительный анализ показателей
16.	Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками	Шеф-повар	Ежедневно	Журнал «Регистрации здоровья»	Осмотр, запись в журналах
		Заместитель директора	1 раз в полугодие	Журналы. Санитарные книжки	Анализ документации
17.	Соблюдение графика режима питания	Социальный педагог	Ежедневно	-	Оперативный контроль
		Директор	1 раз в мес.	Акт при нарушении	

18.	Организация питьевого режима	Заместитель директора	Ежедневно	-	Оперативный контроль
19.	Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в школу	Кладовщик	При поступлении продуктов	Наблюдение с техническими документами,	Анализ документации
		Директор	1 раз в 10 дней	Сертификаты качества, справки, фактуры, журнал «Бракераж сырой продукции»	
20.	Хранение и использование дезинфицирующих средств. Наличие инструкций по применению	Заместитель директора	Ежедневно	Журнал	Запись, анализ
		Директор	Периодически		
21.	Витаминоизация блюд	Шеф-повар	Ежедневно	Журнал «Витаминоизация блюд»	Закладка и запись в журнале
		директор	1 раз в четверть	Журнал	Анализ
22.	Заявка продуктов питания	Кладовщик Шеф - полвар	Ежедневно	-	Анализ
23.	Технология мытья посуды	Заместитель директора	Периодически	Акт при нарушении	Наблюдение, опрос
24.	Своевременность смены спец. Одежды, масок, перчаток	Шеф-повар	Ежедневно		Визуальный контроль
		Заместитель директора	1 раз в квартал	Заявка на приобретение	
25.	Наличие достаточного количества и состояния кухонной посуды и инвентаря	Заместитель директора	1 раз в квартал	Акт	Визуальный контроль
		Директор	1 раз в квартал		

Порядок дегустации блюд школьной столовой

1. При снятии пробы с первых блюд из котла после тщательного перемешивания на тарелку берется небольшое количество пищевой субстанции, органолептическое исследование которой позволяет сделать выводы о тщательности очищения овощей, соблюдении формы их нарезки, сохранение ее целостности в процессе варки, наличии посторонних примесей. Особое внимание обращают на показатель прозрачности супа, в особенности приготовленных на основе мясного или рыбного бульона (использование некачественного сырья обуславливает мутный цвет бульона, наличие жирной пленки сероватого цвета).

2. В составных блюдах все составляющие (гарнир, мясо или рыба, соус) оцениваются отдельно. Мясо птицы, рыба при органолептической оценке проверяются на предмет мягкости, сочности, простоты отделения филейной части от кости. Котлеты и биточки должны сохранять форму после жарки.

3. Снятие пробы с крупяных, мучных и овощных гарниров начинается с оценки консистенции. Для этого каша распределяется тонким слоем по тарелке, части макаронных изделий и рагу набираются на вилку. Консистенцию соусов определяют, сливая тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса по рецепту входят пассированные овощи или коренья, их отделяют, отмечая правильность формы нарезки, и проверяют состав. В первую очередь оцениваются блюда, имеющие слабо выраженные пищевые характеристики, в последнюю — отличающиеся специфическим запахом (мясо, рыба).

Порядок проведения органолептической оценки

1. Перед проведением органолептической оценки все члены комиссии должны вымыть руки, надеть чистую одежду, соответствующую санитарно-гигиеническим нормам (халаты, шапочки, перчатки).

2. В распоряжение членов комиссии необходимо предоставить ножи, весы, поварскую иглу, черпак и термометры.

3. У каждого из представителей комиссии должна быть ложка, вилка, нож, тарелка, блокнот и карандаш.

4. Каждый член комиссии знакомится с актуальным меню, таблицами выхода и состава пищевой продукции, изучает технологические карты.

5. Процедура анализа блюд проводится после приготовления, за 15-20 минут за раздачи блюд. Опираясь на личные ощущения, в ходе органолептической процедуры члены комиссии выставляют оценки по каждому блюду.