

**Управление образования администрации МО ГО «Сыктывкар»
«Сыктывкар» кар кытшын муниципальной юкӧнлӧн
администрацияса йӧзӧс велӧдӧмӧн веськӧдланӧн
МАОУ «Гимназия имени А.С.Пушкина»
А.С.Пушкин нима гимназия МАВУ**

ПРИКАЗ

30 августа 2022 года

№ 530

О создании бракеражной комиссии

В целях осуществления контроля за организацией питания учащихся гимназии, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в столовых гимназии в течение 2022-2023 учебного года

ПРИКАЗЫВАЮ:

- 1.** Создать бракеражную комиссию в здании по адресу ул.Петрозаводской,4
 - СЕРДИТОВА Ю.В., социальный педагог, председатель комиссии;
 - МАНЧЕНКО Е.С., зав.производством, член комиссии (по согласованию);
 - ТАРАЧЕВА Е.М., медицинская сестра, член комиссии (по согласованию);
- 2.** Создать бракеражную комиссию в здании по адресу ул.Орджоникидзе,15
 - СМЕТАНИНА А.Ф., заместитель директора, председатель комиссии;
 - НАДУТКИНА Ю.А., зав.производством, член комиссии (по согласованию);
 - Медицинский работник, член комиссии (по согласованию);
- 3.** Бракеражной комиссии обеспечить ежедневный бракераж блюд в столовых с оформлением записи допуска изготовленных блюд к раздаче.
- 4.** Бракеражной комиссии организовать работу в соответствии с Инструкцией по организации работы бракеражной комиссии (Приложение 1 к настоящему приказу).
- 5.** Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

Л.И. Гладкова

С приказом ознакомлены:

_____ Сердитова Ю.В.

_____ Сметанина А.Ф.

Инструкция по организации работы бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;
- следит ежедневно за правильностью составления меню-раскладок;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- контролирует полноту вложения продуктов, проверяют выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение ее цвета и запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему реализованных порций и количеству детей, предотвращает пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания.

Содержание и формы работы

Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие суточной пробы за 15-20 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено директором гимназии. Пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус, а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

Результаты пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью, храниться у зав.производством.

Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность):

- оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

- оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

- оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

- оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при директоре гимназии.

Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы.

Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Проверку порционных блюд производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, чайник с кипяtkом для ополаскивания приборов, две ложки, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую 1 порцию блюд), линейку.

Оценка организации питания в гимназии

Результаты проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал. Допуск (или не допуск) пищи к раздаче отмечается в бракеражном журнале, подписывается председателем комиссии (или его заместителем), медработником и зав. производством.