

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №20
муниципального образования Усть-Лабинский район

ПРИКАЗ

от 02.09.2024 года

№ 220-П

станция Ладожская

«О создании бракеражной комиссии на 2024 – 2025 учебный год»

С целью соблюдения требований СанПин 2.42.782-99 и качественного приготовления пищи для учащихся, **приказываю:**

1. Создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель:

- Кобелева Ирина Александровна, зам. директора по ВР

Члены комиссии:

- Григорян Неля Мисаковна – медицинская сестра, ответственная за качество питания;

- Понедельченко Марина Евгеньевна – повар буфет раздаточной

2. Утвердить Положение о бракеражной комиссии (Приложение №1).

3. В случае отсутствия одного из членов бракеражной комиссии, назначить ответственным зам. директора по АХР – Ильину Анну Евгеньевну.

4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ СОШ №20



М.А.Перевертайлов

С приказом ознакомлены:

И.А.Кобелева

Н.М.Григорян

М.Е.Понедельченко

А.Е.Ильина

И.А. Кобелева
Н.М. Григорян
М.Е. Понедельченко
А.Е. Ильина

ПОЛОЖЕНИЕ **О бракеражной комиссии**

1. Общие положения

- 1.1 Бракеражная комиссия создаётся приказом директора школы в начале учебного года.
- 1.2 Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции.
- 1.3 Выдача готовой продукции проводится 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, консистенцию, жёсткость, сочность и др.

2. Основные задачи

- 2.1 Основными задачами являются:
- 2.2 Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.3 Предотвращений желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.4 Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.5 Обеспечение санитарии гигиены на пищеблоке школы.

3. Основные направления деятельности

- 3.1 Систематический контроль за организацией питания, качеством пищевых продуктов составляющих рацион питания.

4. Методика оценки пищи

- 4.1 Оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.
- 4.2 Определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, приятный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т. д.

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

4.4 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.

5. Органолептическая оценка вторых блюд

5.1 В блюдах отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (Гуляш, рагу) даётся общая.

5.2 Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

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

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

5.5 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 несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.