

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 22 имени Героя Российской Федерации  
Николая Федоровича Гаврилова» города Чебоксары  
Чувашской Республики

**ПРИКАЗ**

**28.08.2024**

**№ 343 -о**

О создании бракеражной комиссии  
по проверке работы школьной столовой  
в МБОУ «СОШ № 22 им. Героя РФ  
Н.Ф.Гаврилова» г. Чебоксары  
в 2024 -2025 учебном году

В соответствии со ст.37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением администрации города Чебоксары от 29.03.2023 № 1096 «Об утверждении положения об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Чебоксары» (с изменениями и дополнениями), Положением об организации питания обучающихся в МБОУ «СОШ № 22 им. Героя РФ Н.Ф. Гаврилова» г. Чебоксары, в целях улучшения работы школьной столовой и контроля за организацией питания обучающихся МБОУ «СОШ № 22 им. Героя РФ Н.Ф. Гаврилова» г. Чебоксары, за качеством приготавливаемой пищи в 2024-2025 учебном году

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать бракеражную комиссию в МБОУ «СОШ № 22 им. Героя РФ Н.Ф. Гаврилова» г. Чебоксары в следующем составе:

Ефимова Э.И. – заместитель директора, председатель комиссии;  
Индюкова А.А.- заместитель директора, член комиссии;  
Миронова В.А.- учитель начальных классов, член комиссии;  
Алмазова Т.Г.-заведующим производством, член комиссии (по согласованию);  
Савельева Н.Н. –медицинский работник, член комиссии (по согласованию)

2. Утвердить план работы бракеражной комиссии МБОУ «СОШ № 22 им. Героя РФ Н.Ф. Гаврилова» г. Чебоксары на 2024-2025 учебный год (Приложение 1).

3. Членам комиссии:

3.1.в своей деятельности руководствоваться методическими рекомендациями по снятию бракеража готовой продукции в образовательных организациях (Приложение 2);

3.2.ежедневно записывать в бракеражном журнале результаты органолептической оценки приготавливаемых блюд, температуру готовых блюд;

3.3.осуществлять ежедневный контроль за работой пищеблока и за качеством приготавливаемых блюд;

3.4. контролировать санитарно-гигиеническое состояние обеденного зала и по необходимости производить контрольное взвешивание порционных блюд.

4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

Н.И. Шестакова



**План работы бракеражной комиссии  
МБОУ «СОШ № 22 им. Героя РФ Н.Ф. Гаврилова» г. Чебоксары  
в 2024-2025 учебном году**

На основании общего Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в МБОУ «СОШ № 22 им. Героя РФ Н.Ф. Гаврилова» г. Чебоксары по следующим направлениям:

**Ежедневный контроль**

- Снятие бракеражной пробы.
- Оценка органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д).
- Соблюдение технологии приготовления пищи;
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил личной гигиены сотрудниками пищеблока и столовой.
- Наличие контрольного блюда и суточных проб.

**Ежемесячный контроль**

- Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
  - Контроль проведения уборок (генеральной) помещений пищеблока.
  - Соблюдение температурных режимов хранения продуктов.
  - Контроль качества обработки и мытья посуды, проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
  - Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся.
- Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы столовой.

Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на административных советах.

В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется соответствующими положениями

СанПиН, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТ.

№ пп	Мероприятия	Периодичность	Ответственный
1.	Контроль за соблюдением санитарно – гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.	ежедневно	Члены комиссии Заведующая столовой
2.	Проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания.	еженедельно	Члены комиссии
3.	Проверка соблюдения правил и условий хранения продуктов питания	еженедельно	Члены комиссии
4.	Контроль за правильностью составления меню-раскладок.	ежедневно	Председатель комиссии
5.	Контроль за организацией работы на пищеблоке.	ежедневно	Члены комиссии
6.	Контроль за сроками реализации продуктов питания	ежедневно	Члены комиссии в присутствии зав. производством
7.	Контроль качества поставляемых пищевых продуктов животного происхождения	один раз в десять рабочих дня	Члены комиссии

8.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.	ежедневно	Медицинский работник, члены комиссии
9.	Присутствие при закладке основных продуктов, проверка выхода блюд.	периодически	Члены комиссии
10	Проведение органолептической оценки готовой пищи.	ежедневно	Медицинский работник, председатель комиссии, члены комиссии
11	Контроль витаминизации блюд.	ежедневно	Медицинский работник
12	Работа с родителями (законными представителями)	На родительских собраниях	Классные руководители, председатель комиссии, члены комиссии
13	Отчет о проделанной работе	в конце учебного года	Председатель комиссии

**Методические рекомендации по снятию бракеража готовой продукции в школьных столовых для родителей, членов школьных бракеражных комиссий**

**1. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции в школьных столовых**

Контроль качества готовой продукции начинается с проверки наличия технической (технологической) документации (сборника рецептур, технологических карт) по каждому виду блюда. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

Процесс приготовления блюда должен быть организован в полном соответствии с технологической документацией.

**2. Условия реализации готовой продукции**

Выдача готовой пищи детям осуществляется только после снятия пробы членами бракеражной комиссии. Пробу снимают за 15-20 минут до раздачи готовой пищи.

В бракеражном журнале дается оценка каждого блюда членами комиссии и отметка о разрешении на выдачу. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается. При нарушении технологии приготовления и в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Качество готовых блюд оценивается органолептическим методом (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция). В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету. Запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре.

Оценка «хорошо» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.).

Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для продажи без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» (брак) дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки несоответствия рецептуре блюда.

#### Для справки.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С, холодные супы, напитки - не выше 14 °С.

Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре  $4 \pm 2^\circ\text{C}$  не более 30 минут.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс  $4 + 2 \text{ } 0 \text{ } \text{C}$ . Хранение заправленных салатов не допускается.

Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

Результаты бракеража отражаются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

В состав бракеражной комиссии входят 5 человек: председатель комиссии - представитель администрации школы (директор школы, завуч), члены - заведующая (повар) школьной столовой, медработник, ответственный за питание, члены родительского и ученического комитета. Реализация готовых блюд и изделий без бракеража категорически запрещается.

### Методика органолептической оценки пищи

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

Затем определяют запах пищи. Этот показатель особенно важен, т.к. с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения в запахе пищевых продуктов, особенно в мясе и рыбе, связанные с начальными явлениями порчи, когда другими способами эти изменения установить не удастся. Запах следует определять при той температуре, при которой употребляются блюда. Лучше всего запах определяется при задержке дыхания.

При помощи органов осязания определяется консистенция продуктов. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, небо и зубы. В процессе прожевывания пищи определяют ее жесткость,

сочность, нежность. Осязательными ощущениями, особенно языка, обусловлено восприятие маслянистости, клейкости, мучнистости, липкости, крупнозернистое, рассыпчатости и т.д.

Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, соленый. Наибольшей чувствительностью к сладкому и соленому обладает кончик языка, к горькому - область его корня, к кислому - края.

### Органолептическая оценка первых блюд

Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Например, буровато-коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей и других продуктов). Целесообразно сравнивать набор корневого и овощного, увиденных при просмотре плотной части первого блюда, с рецептурой по раскладке.

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 характер и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых 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, недосолености, пересола. У заправочных и прозрачных супов в начале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

В детском учреждении не должны разрешаться 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) дается общая.

При внешнем осмотре блюд обращают внимание на характер нарезки кусков мяса (поперек или вдоль волокон), равномерность порционирования, цвет поверхности, наличие поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя панировки. В изделиях из мяса и рыбы цвет определяют как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии приготовления блюда. Так, заветренная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона; розовато-красный цвет на разрезе котлеты говорит о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного мяса.

Важным показателем, дающим представление о степени готовности блюда и отчасти о соблюдении рецептуры при его изготовлении, является консистенция блюда (например, мажущая консистенция изделий из рубленого мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба). Степень готовности и консистенцию мясопродуктов, птицы и рыбы определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой, которые должны легко входить в толщу готового продукта.

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

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

При наличии крупяных и мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню-раскладке, 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 несоответствие рецептуре блюдо направляется на анализ в лабораторию.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, 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, с частичками обгоревшего лука, имеет серый цвет, горьковато - неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, ее усвоение.

Ежедневно должна оставляться суточная проба готовой продукции. Отбор и хранение суточных проб проводится медицинским работником, при его отсутствии в школе суточную пробу отбирает заведующая столовой или ответственный за питание. Пробу следует отбирать в промаркированную, стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающейся стеклянной или металлической крышкой (гарнир отбирают в отдельную посуду). Оставляются пробы всех готовых кулинарных изделий, кроме хлеба, мучных изделий, чая, фруктов. Порционные блюда отбирают в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 грамм. Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6°C.