

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Школа № 27 с углубленным изучением отдельных предметов»
городского округа Самара (дошкольное отделение)

Согласовано:

Представитель трудового коллектива
ДО МБОУ Школа № 27 г.о. Самара

_____ / _____

Утверждено:

Приказом 141-к от 21.08.20 г.

Директор МБОУ Школа № 27 г.о.
Самара К.Е. Ловичко



**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**
дошкольного отделения МБОУ Школы № 27 г.о. Самара

Самара, 2020 год

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. В целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДО МБОУ Школа №27 г.о. Самара создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, Советом родителей.

1.3. Все блюда и кулинарные изделия, изготавляемые на пищеблоке, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

1.4. Учреждение имеет Бракеражные журналы (приложение 2):

- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья.

1.5. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения.

1.6.» Журнал бракеража готовой продукции» хранится у медицинской сестры.

« Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья» хранится на складе и заполняется поваром- бригадиром по мере поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЁ СОСТАВ

2.1. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит бракеражная комиссия.

2.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора Школы на начало учебного года.

3. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ

Бракеражная комиссия учреждения:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.; в соответствии с методикой проведения (Приложение 1), с занесением результатов органолептической оценки в « Журнал бракеража готовой продукции» и заверяет оценку личными подписями членов комиссии.
- имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению причин замечаний.
- при проведении бракеража комиссия руководствуется требованиями к технологии и качеству приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с « Технологическими картами»
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей

4. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

4.1. Оценка качества блюд и кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак) (Приложение 3).

4.2. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. Выдача готовой пищи производится 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. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

5.2. Администрация МБОУ при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

5.3 Администрация МБОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

Методика органолептической оценки пищи.

1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая пробы 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.

1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в кotle и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
2. 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).
3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.
4. 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.
5. 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.
6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

Органолептическая оценка вторых блюд.

1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу)дается общая.
2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
3. При наличии крупяных, 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, что позволяет выявить недовложение.
4. Макаронные 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. 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, что блюдо было приготовлено из испорченных продуктов, следует проверить наличие в нем яиц.

рении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

6. 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 имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее усвоение.

7. 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.



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МБОУ Школы № 27 г.о. Самара

К.Е. Ловичко

План работы бракеражной комиссии ДО МБОУ Школы № 27 г.о. Самара
на 2019-2020 учебный год

Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1–2 раза в неделю	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Председатель комиссии
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии



Перечень документации по питанию в дошкольном отделении

№ п.п.	Наименование	Ответственный
1	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	Повар- бригадир
2	Журнал учёта температурного режима в холодильном оборудовании;	Медсестра
3	Журнал бракеража готовой продукции;	Медсестра, Члены бракеражной комиссии
4	Инструкции для пищеблока;	Заместитель директора, медсестра
5	План-график проведения генеральных уборок на пищеблоке;	Заместитель директора, медсестра
6	Журнал проведения витаминизации третьих блюд;	Медсестра
7	Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях	Медсестра

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
"Школа № 27 с углубленным изучением отдельных предметов"
городского округа Самара

ПРИКАЗ

№ 8-од

от 11 января 2021 года

**О создании бракеражной комиссии готовой продукции
в дошкольном отделении**

В целях осуществления контроля за качеством приготовления пищи, выполнения санитарно-гигиенических требований, на основании требований СанПин и Положении о бракеражной комиссии

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию на 2021 год для определения органолептических свойств готовых блюд и разрешения выдачи данных блюд в группы. В составе:
 - Заместитель директора Курникова Наталья Николаевна, председатель комиссии
 - Члены комиссии: Медсестра (совместитель) Родионова Оксана Александровна,
 - Музыкальный руководитель Рукина Виктория Майевна,
2. Членам комиссии ежедневно проводить контроль всех готовых блюд с обязательной регистрацией результатов контроля в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции

Директор МБОУ Школы № 27

К.Е. Ловичко



муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
"Школа № 27 с углубленным изучением отдельных предметов"
городского округа Самара

ПРИКАЗ

№ 7- од

от 11 января 2021 года

**Об организации питания
воспитанников дошкольного отделения**

С целью организации сбалансированного, рационального питания воспитанников в учреждении, выполнения натуральных норм и калорийности, выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню - требованием, а также осуществления контроля организации питания

ПРИКАЗЫ ВАЮ:

1. Общее руководство, контроль и ответственность за организацию рационального питания воспитанников возложить на заместителя директора Курникова Н.Н. и старшую медсестру Родионову О.А.
2. **Старшей медсестре Родионовой О.А.:**
 - ежедневно осуществлять контроль за качеством доставляемых продуктов питания, их правильным хранением, соблюдением сроков реализации;
 - ежедневно осуществлять контроль закладки основных продуктов в котел и производить проверку выхода блюда;
 - ежедневно осуществлять контроль за качеством приготовления пищи;
 - ежедневно осуществлять контроль санитарного состояния пищеблока, соблюдение личной гигиены его работников, доведение пищи до детей
3. **Заместителю директора Курниковой Н.Н.:**
 - регулярно контролировать организацию питания в группах;
 - ежедневно осуществлять контроль за соблюдением режима питания в дошкольном отделении;
 - ежедневно осуществлять контроль за доведением пищи до каждого ребенка;
 - ежедневно осуществлять контроль за сервировкой столов и формированием у воспитанников культурно-гигиенических навыков.
4. **Воспитателям всех возрастных групп нести персональную ответственность:**
 - за правильную организацию питания в группах;
 - за организацию режима питания;
 - за доведение пищи до каждого ребенка;
 - за правильную сервировку стола;

- за воспитание культурно-гигиенических навыков;
- за безопасность при приеме пищи.

5. Младшим воспитателям всех возрастных групп:

- нести персональную ответственность за четкое исполнение требований СанПин и соблюдение личной гигиены, а также всех норм, требований, распоряжений, касающихся проведения режимных моментов по питанию: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин;
- нести персональную ответственность за время получения готовой продукции с пищеблока;
- нести персональную ответственность за сервировку столов;
- нести персональную ответственность за обслуживание воспитанников во время приема пищи;

Директор МБОУ Школы № 27

К.Е. Ловичко



муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
"Школа № 27 с углубленным изучением отдельных предметов"
городского округа Самара

ПРИКАЗ

№ 14 -од

от 01 февраля 2021 года

О проведении оперативной проверки по организации питания в дошкольном отделении

В целях повышения качества организации питания путем обеспечения эффективного осуществления оперативного контроля, руководствуясь законом РФ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.1.3049-13, «Санитарно эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» и СанПиН 2.3/2.4.3560-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Провести проверку организации питания в дошкольном отделении в сроки с 01.02.2021 по 19.02.2021 г. комиссией в составе:
Председатель комиссии – Курникова Н.Н. – заместитель директора,
Члены комиссии – Родионова О.А., медсестра, Подина И.С.,
бухгалтер, Базанова Т.Ю.представитель родительского комитета,
2. Утвердить план-задание проверки организации питания.
3. Подготовить отчетность по проверке в срок не позднее 20.02.2021 г.
4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ Школы № 27

К.Е. Ловичко

