

Чăваш Республикин
Вăрнар муниципаллă
округĕн пĕтĕмĕшле
пĕлÿ паракан муниципалитетĕн
бюджет учрежденийĕ
«Пĕтĕмĕшле пĕлÿ паракан
Сĕрпел вăтам шкулĕ»

Сĕрпел ялĕ

Муниципальное бюджетное
общеобразовательное
учреждение «Янгорчинская
средняя общеобразовательная
школа» Вурнарского
муниципального округа
Чувашской Республики

ПРИКАЗ

с.Янгорчино

01.09.2025г. №145-О

О создании бракеражной комиссии

В целях соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в школе, для контроля за выпуском высококачественной продукции, отвечающей по своим свойствам требованиям СанПин 2.3/2.4.3590-20 ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить с 01 сентября 2025 года на весь 2025-2026 учебный год бракеражную комиссию в следующем составе:

председатель – Игнатьева Н.Е., зам. директора по ВР;

члены комиссии – Тарасова Л.И., повар;

- Александрова Г.Н., член родительского комитета

2. Утвердить:

- план работы бракеражной комиссии (приложение 1).

-положение о бракеражной комиссии (приложение 2).

3. Комиссии руководствоваться Положением о бракеражной комиссии

4. Членам бракеражной комиссии ежедневно проверять качество приготовленной пищи, проводя соответствующие отметки в бракеражном журнале.

5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор



К.Г. Иванова

**План работы
бракеражной комиссии МБОУ «Янгорчинская СОШ» на 2025-2026 учебный год**

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Контроль за соблюдением санитарно – гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
2.	Проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов	Члены бракеражной комиссии	Еженедельно
3.	Проверка соблюдения правил и условий хранения продуктов питания	Члены бракеражной комиссии	Еженедельно
4.	Контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи	Члены бракеражной комиссии	2 раза в месяц
5.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
6.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
7.	Присутствие при закладке основных продуктов, проверка выхода блюд	Члены бракеражной комиссии	Периодически
8.	Введение бракеражного журнала	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
9.	Проведение органолептической оценки готовой пищи	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
10.	Контроль витаминизации блюд	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
11.	Проведение организационных совещаний	Председатель комиссии	1 раз в четверть

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

МБОУ «Янгорчинская СОШ»

I. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года, Постановлением от 27 октября 2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"", Уставом образовательного учреждения. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы.

1.2. Бракеражная комиссия создается в целях проверки качества приготовления блюд, соответствия утвержденному меню, соблюдения санитарных норм и правил, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку.

1.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у повара. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

II. Методика органолептической оценки пищи

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

2.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

2.4. 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.

III. Органолептическая оценка первых блюд

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

окружающей среды. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму парозки.

V. Критерии оценки качества блюд.

5.1. «Удовлетворительно» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией; «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

5.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

5.3. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

5.4. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 – 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

VI. Управление и структура

6.1. В состав бракеражной комиссии могут входить:

- руководители;
- завхоз;
- повар;
- ответственный за организацию питания;
- медсестра;
- педагогические работники;
- представители родительской общественности.