

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 2.»

ПРИКАЗ

«12» октября 2022 года

№ 329 ш

О создании бракеражной и экспертной комиссий

В целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента **приказываю:**

1. Создать бракеражную комиссию в составе 3 человек:
Кастулина И.В. – отв. за питание;
Паненкова О.А. – медицинский работник;
Беляева С.В. – повар.
2. Данная бракеражная комиссия осуществляет свои полномочия на 2022/2023 учебный год с 01.09.2022 года.
3. Членам комиссии ежедневно заносить в Журнал бракеража готовой продукции результаты органолептической оценки приготовленной пищи.
4. Работа бракеражной комиссии регламентируется Положением о бракеражной комиссии (приложение № 1).
5. Создать экспертную комиссию по питанию в МБОУ «СОШ № 2» в составе:
председатель комиссии: С.Е. Макарова – директор
члены комиссии:
Кастулина И.В. – отв. за питание;
Паненкова О.А. – медицинский работник;
Беляева С.В. – повар.
Работа экспертной комиссии регламентируется Положением об экспертной комиссии по питанию в МБОУ «СОШ № 2» (приложение № 2).
6. Утвердить План работы экспертной комиссии по организации питания на 2022/2023 учебный год (приложение № 3).
7. Контроль за исполнением приказа возложить на отв. за питание Кастулину И.В.

Директор МБОУ «СОШ № 2»

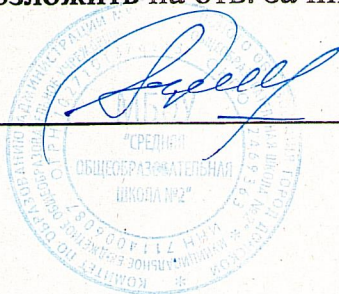
С.Е. Макарова

С приказом ознакомлены:

Кастулина И.В.

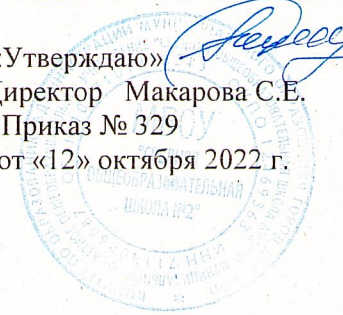
Паненкова О.А.

Беляева С.В.



Принята
педагогическим советом школы
Протокол №1
от « 12 » октября 2022 г.

«Утверждаю»
Директор Макарова С.Е.
Приказ № 329
от «12» октября 2022 г.



ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии в МБОУ «СОШ № 2»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачеством готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.3. Основные задачи бракеражной комиссии:

·Предотвращение пищевых отравлений.

Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.

1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением.

1.5. Оценка «Проба снята. Выдача разрешена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации.

1.6. 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, консистенция, жесткость, сочность.

1.7. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены методикой проведения данного анализа.

2.МЕТОДИКА ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ

2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют

внешний вид пищи, ее цвет.

2.2. Определяется запах пищи. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов.

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

3.ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПЕРВЫХ БЛЮД

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле 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.

3.2. 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).

3.3. 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.

3.4. 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.

3.5. 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.

3.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

4. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ВТОРЫХ БЛЮД.

4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

4.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей. 4.3. 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.

4.4. Макароны 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.

4.5. 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.

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

4.7. 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.

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД.

5.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

5.2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

5.3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

5.4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

6. ПРАВА БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ.

- 6.1. в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- 6.2. контролировать наличие маркировки на поступаемых продуктах;
- 6.3. проверять выход продукции;
- 6.4. контролировать наличие суточной пробы;
- 6.5. проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- 6.6. проверять качество поступающей продукции;
- 6.7. контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- 6.8. проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- 6.9. вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

7. УПРАВЛЕНИЕ И СТРУКТУРА


- 7.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель образовательного учреждения.
- 7.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

8. ДОКУМЕНТАЦИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

- 8.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракерный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции», а также в протоколы проверок бракеражной комиссии.
- 8.2. Бракерный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракерный журнал в столовой. Протоколы проверок бракеражной комиссии хранятся у председателя бракеражной комиссии.

Принята
педагогическим советом школы
Протокол №1
от « 12 » октября 2022 г.

«Утверждаю»
Директор Макарова С.Е.
Приказ № 329
от «12» октября 2022 г.



**Положение
об экспертной комиссии по питанию
в МБОУ «СОШ № 2»**

1. Общие положения.

1.1. Экспертная комиссия по контролю в организации питания обучающихся школы является постоянно-действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

1.2. В состав комиссии по контролю в организации питания обучающихся входят члены родительского комитета, медицинский работник, ответственный за организацию питания обучающихся.

1.3. Комиссия по контролю в организации питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы, рекомендациями по организации школьного питания.

1.4. Деятельность членов комиссии по контролю в организации питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

2. Задачи экспертной комиссии по контролю в организации питания обучающихся.

2.1. Задачами комиссии по контролю в организации питания обучающихся являются:

- контроль работы школьной столовой;
- проверка качества и количества приготовленной для обучающихся пищи согласно меню;
- определение состава льготной категории питающихся в школьной столовой обучающихся;
- содействие улучшению организации школьного питания;
- проверка своевременности завоза в столовую продуктов питания в необходимом ассортименте и надлежащего качества, условий их хранения;
- контроль проведения в зимний и весенний период витаминизации блюд;
- контроль правильности отпуска блюд по весу и качеству
- контроль санитарного состояния пищеблока и обеденного зала.

3. Функции комиссии по контролю в организации питания обучающихся

3.1. Экспертная комиссия по контролю в организации питания обучающихся обеспечивает участие в следующих процедурах:

- общественной экспертизы питания учащихся

- контроль качества и количества, приготовленной согласно меню пище.

4. права и ответственность комиссии по контролю в организации питания обучающихся.

4.1. экспертная комиссия по контролю в организации питания обучающихся имеет право:

- проверять работу столовой школы, принимать участие в проводимых вышестоящими органами ревизиях, знакомиться с документами первичного учета, а так же с инструкциями торговых организаций по вопросам организации школьного питания, снимать копии с необходимых документов для составления акта по обнаруженным недостаткам и нарушениям организации питания учащихся школы.

- осуществлять контрольные взвешивания блюд, запрещать реализацию недоброкачественной продукции и блюд.

- осматривать складские, производственные, иные помещения столовой.

- требовать от работников столовой объяснения по всем случаям нарушений правил работы, а также заслушивать на своих заседаниях отчеты о применяемых мерах по улучшению организации питания учащихся.

- участвовать в совещаниях, вносить на рассмотрение педсовета, вопросы, связанные с организацией питания школьников.

4.2. Экспертная комиссия по контролю в организации питания учащихся ответственна за:

- соответствие принятых решений законодательству РФ в области образования, о защите прав детства, нормативных документов по питанию школьников, требованиям СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,

- принятие конкретных решений по каждому рассматриваемому вопросу, с указанием ответственных лиц и сроков их решения.

5. Организация деятельности экспертной комиссии по контролю в организации питания обучающихся.

5.1. Экспертная комиссия по контролю в организации питания обучающихся избирает из своего состава председателя и секретаря.

5.2. Контроль осуществляется комиссией по мере необходимости, но не реже одного раза в четверть. Результаты контроля обсуждаются на заседаниях.

5.3. Решения принимаются большинством голосов при наличии на заседании не менее двух третей ее членов.

6. Документация экспертной комиссии по контролю в организации питания учащихся.

6.1. Экспертная комиссия ведёт журнал контроля, в котором указывается дата контроля, проведенные мероприятия, результаты контроля и выводы (рекомендации).

6.2. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем и секретарём.

**План работы экспертной комиссии по организации питания
на 2022/2023 учебный год**

Основные задачи по организации питания:

- обеспечение бесплатным питанием категорий учащихся, установленных на основании документов, подтверждающих статус многодетных семей;
- создание благоприятных условий для организации рационального питания для категории учащихся, которые питаются платно (за счёт родительских средств);
- укрепление материальной базы помещений пищеблока школы;
- повышение культуры питания;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
- проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	Сентябрь	Директор школы, ответственный за питание, члены экспертной комиссии
2. Организационное совещание — порядок приема учащимися завтраков; оформление бесплатного питания; график дежурств и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой	Сентябрь	Ответственный за питание, председатель комиссии по организации и контролю за питанием учащихся
3. Совещание классных руководителей: - О получении учащимися горячих завтраков	Октябрь	Школьная экспертная комиссия по питанию, ответственный за питание
4. Заседание школьной экспертной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам: - Охват учащихся горячим питанием - Соблюдение сан. гигиенических требований - Профилактика инфекционных заболеваний.	Ноябрь - февраль	Школьная экспертная комиссия по питанию, ответственный за питание
5. Организация работы школьной экспертной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители).	В течение года	Школьная экспертная комиссия по питанию, ответственный за питание
6. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок.	В течение года	Бракеражная комиссия, ответственный за питание

<p>7. Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов: - Организация горячего питания - залог сохранения здоровья».</p>	<p>В течение года</p>	<p>Медсестра, ответственный за питание</p>
<p>8. Проведение классных часов по темам: - Режим дня и его значение - Культура приема пищи - Острые кишечные заболевания и их профилактика</p>	<p>Сентябрь Октябрь Ноябрь Декабрь</p>	<p>Классные руководители</p>
<p>9. Проведение родительских собраний по темам: - Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома. Питание учащихся. - Профилактика желудочно-кишечных заболеваний, инфекционных, простудных заболеваний. - Итоги медицинских осмотров учащихся</p>	<p>Сентябрь - Май</p>	<p>Медсестра, зам. директора по УВР, классные руководители, ответственный за питание</p>
<p>10. Родительский лекторий «Советы родителям по питанию детей во время государственной итоговой аттестации»</p>	<p>Апрель</p>	<p>Педагог-психолог, медсестра, ответственный за питание</p>
<p>11. Выступление медсестры на родительском собрании - «Личная гигиена ребенка»</p>	<p>Апрель</p>	<p>Медсестра, классные руководители</p>
<p>12. Анкетирование родителей «Ваши предложения на 2022/2023 учебный год по развитию школьного питания»</p>	<p>Май</p>	<p>Зам. директора по ВР, классные руководители, ответственный за питание</p>
<p>13. Проверка школьной столовой (контроль за качеством, количеством, выходом готовых блюд)</p>	<p>Ежемесячно</p>	<p>Директор школы, школьная экспертная комиссия по питанию, ответственный за питание</p>