

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 16 ИМЕНИ Ф.Г. ШПАКА
БЕЛОГЛИНСКОГО РАЙОНА»

Приказ
с.Новопавловка

от 30.07.2024 г.

№ 01-05/209

О создании бракеражной комиссии

Для контроля за качеством приготовленной пищи и использованных продуктов **приказываю:**

1. Создать бракеражную комиссию в составе:
 - Рыкало Екатерины Павловны, педагога-организатора;
 - Хлеборобовой Светланы Васильевны, повара;
 - Тепиной Марии Николаевны, заведующей хозяйством, кладовщика;
2. Утвердить положение О бракеражной комиссии.
3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

И.о. директора МБОУ СОШ № 16

С.А. Игнатенко

С приказом ознакомлены:

Рыкало Е.П.

Хлеборобова С.В.

Тепина М.Н.



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 доброкачеством 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:

- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращений желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и 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 необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню.

5.4. 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.

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. Обратит внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.