

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШКОЛА № 41 С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ
ГОРОДСКОГО ОКРУГА ГОРЛОВКА» ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

ПРИКАЗ

29.08.2024

г. Горловка

№ 117

Об утверждении состава бракеражной комиссии по организации питания обучающихся ГБОУ «ШКОЛА № 41 Г. О. ГОРЛОВКА» в 2024-2025 учебном году

На основании Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» № 273 - ФЗ (ст.37), в соответствии с Федеральным Законом от 01.03.2020 № 47 -ФЗ «О внесении изменений в Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации», приказа ГБОУ «ШКОЛА № 41 Г. О. ГОРЛОВКА» от 29.08.2024 № 116 «О назначении ответственного за организацию питания и питьевого режима обучающихся ГБОУ «ШКОЛА № 41 Г. О. ГОРЛОВКА» в 2024-2025 учебном году», руководствуясь Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», руководствуясь СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утверждённых постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждённых постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, Рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, МР 2.4.0179-20, утверждёнными главным государственным санитарным врачом 18.05.2020, в целях осуществления административно общественного контроля за организацией полноценным сбалансированным и качественным питанием, защиты социальных прав детей льготных категории

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить:

1.1. Список членов бракеражной комиссии ГБОУ «ШКОЛА № 41 Г. О. ГОРЛОВКА» на 2024-2025 учебный год (Приложение 1).

1.2. Утвердить Порядок деятельности бракеражной комиссии ГБОУ «ШКОЛА № 41 Г. О. ГОРЛОВКА» на 2024-2025 учебный год (Приложение 2).

1.3. Утвердить План работы бракеражной комиссии ГБОУ «ШКОЛА № 41 Г. О. ГОРЛОВКА» на 2024-2025 учебный год (Приложение 3).

2. Членам бракеражной комиссии руководствоваться в работе документами, утверждёнными в п.1.1. и п.1.2. настоящего приказа.

3. Кириенко А.Н, медицинской сестре, диетсестре:

3.1. Проводить медицинский контроль за организацией питания в столовой ГБОУ «ШКОЛА № 41 Г. О. ГОРЛОВКА».

3.2. Обеспечивать контроль качества пищи, вести записи в бракеражном журнале. Матвеевой Е.М., заведующей столовой, в случае отсутствия медицинского работника, диетсестры записи, необходимо вести записи в бракеражном журнале.

3.3. Контролировать соблюдение приготовления блюд согласно ежедневного меню в соответствии с утверждённым сезонным двухнедельным меню.

3.4. Осуществлять контроль за полноценным безопасным и качественным питанием

Приложение 2
к приказу ГБОУ «ШКОЛА № 41
Г. О. ГОРЛОВКА»
от 29.08.2024 № 117

Порядок
деятельности бракеражной комиссии ГБОУ «ШКОЛА № 41 Г. О. ГОРЛОВКА»
на 2024-2025 учебный год

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в ГБОУ «ШКОЛА № 41 Г. О. ГОРЛОВКА».

1.2. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора ГБОУ «ШКОЛА № 41 Г. О. ГОРЛОВКА» на начало учебного года. Бракеражная комиссия, комиссия общественного контроля организации ГБОУ «ШКОЛА № 41 Г. О. ГОРЛОВКА», созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ГБОУ «ШКОЛА № 41 Г. О. ГОРЛОВКА». В состав бракеражной комиссии входят: представитель администрации, председатель ПК, медицинский работник, диетсестра, заведующий столовой, председатель родительского комитета, учителя. Срок полномочий бракеражной комиссии - 1 год.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется основными принципами системы ХАССП (1. Анализ опасностей: все риски, имеющие вероятность возникновения, учитываются и определяются. 2. Определение критических контрольных точек: они должны контролироваться в соответствии с анализом. 3. Определение критических пределов, обязательных для соблюдения, чтобы критические точки можно было правильно и своевременно контролировать. 4. Разработка системы мониторинга. 5. Создание системы корректирующих действий, которые будут применены в случае, если мониторинг выявит нарушения критических пределов. 5. Установление процедур проверки. 6. Создание процедур документации и ведения записей. 7. Документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных.) и следующими нормативными документами:

- Федеральным Законом об образовании в Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ (статья 37 «Организация питания обучающихся», статья 28 п.3 «Компетенция, права, обязанности и ответственность образовательной организации»);
- Федеральным Законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральным законом «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 01.03.2020 №47-ФЗ (последняя редакция);
- Федеральным Законом от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями от 13.07.2020);
- Федеральным Законом от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» (с изменениями и дополнениями от 08.12.2020);
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- ТР ТС 021/2011 «Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям

хранения пищевых продуктов»;

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»;
- МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденными Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой 18.05. 2020;
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- Межгосударственным стандартом ГОСТ 31-986-2012 «Методика органолептической оценки качества продуктов общественного питания»;
- МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях);
- МР 2.3.0167-20 «Подготовка и проведение мониторинга состояния питания обучающихся в общеобразовательных коллективах»;
- МР 2.3.7.0168-20 «Оценка качества пищевой продукции и оценка доступа населения к отечественной пищевой продукции, способствующей устранению дефицита макро- и микронутриентов»;
- Сборниками рецептур;
- Технологическими картами;
- данным Положением, утвержденным директором ГБОУ «ШКОЛА № 41 Г. О. ГОРЛОВКА».

1.4.Бракеражная комиссия регулярно отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой директору.

II. Основные задачи

- 2.1.Профилактика пищевых отравлений и массовых инфекционных заболеваний.
- 2.2.Профилактика желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.3.Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи, качеством приготовления блюд.
- 2.4.Контроль за соответствием фактического меню, примерному, согласованному в установленном порядке.
- 2.5.Контроль за качеством доставляемых продуктов питания.
- 2.6.Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ГБОУ «ШКОЛА № 41 Г. О. ГОРЛОВКА».

III. Содержание и формы работы

- 3.1.Бракеражная комиссия осуществляет обязательный ежедневный контроль за работой столовой и качеством блюд. Раз в неделю и перед началом каждой четверти составляет акты проверки.
- 3.2.Бракеражу подлежат все блюда и кулинарные изделия до начала их реализации, а также вновь изготовленные партии продуктов в течение дня. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.
- 3.3.Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 3.4.Пробу снимают из емкостей, в которых пища готовится.
- 3.5.Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.
- 3.6.Оценка «Пища к раздаче допущена» или «Разрешено» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюд соответствует

требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления блюда или блюдо не дотоповлено, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо не допускается к реализации.

3.7. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (приложение №1).

3.8. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

3.9. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

3.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб от всех приготовленных блюд.

3.11. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью ГБОУ «ШКОЛА № 41 Г. О. ГОРЛОВКА», хранится журнал у заведующей столовой.

3.12. Бракеражная комиссия регулярно проводит свои заседания с обсуждением вопросов качества питания и по их итогам вносит свои предложения по повышению вкусовых и других качеств пищи.

3.13. К основным функциям бракеражной комиссии относят:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов (Приложение 1);

- проверка соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;

- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;

- проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;

- контроль организации работы на пищеблоке;

- отслеживание за правильностью составления ежедневного меню;

- наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;

- отбор суточной пробы, проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.

(Приложение 1);

- направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию.

3.14. Комиссия проверяет:

- сопроводительную документацию на поставку продуктов питания, сырья (с каждой поступающей партией), товарно-транспортные накладные, заполняя журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

- условия транспортировки каждой поступающей партии, составляя акты при выявлении нарушений;

- рацион питания, сверяя его с основным двухнедельным и ежедневным меню;

- наличие технологической и нормативно-технической документации на пищеблоке;

- ежедневно сверяет закладку продуктов питания с меню;

- соответствие приготовления блюда технологической карте;

- помещения для хранения продуктов, холодильное оборудование (морозильные камеры).

соблюдение условий и сроков реализации, ежедневно заполняя соответствующие журналы;

- осуществляет ежедневный визуальный контроль условий труда в производственной среде пищеблока и столовой;
- визуально контролирует ежедневное состояние помещений пищеблока, столовой, а также 1 раз в неделю - инвентарь и оборудование пищеблока;
- проверяет санитарные книжки;
- соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке;
- осуществляет проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода). Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку;
- ежедневно сверяет контингент питающихся детей с Приказом об организации питания, списком детей льготной категории, документы, подтверждающие статус семьи, подтверждающие документы об организации индивидуального питания;
- соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи;
- ежедневную гигиену приема пищи, составляя акты по проверке организации питания.

3.15. Объекты, предмет и субъекты контроля комиссии:

- оформление сопроводительной документации, маркировка продуктов питания;
- показатели качества и безопасности продуктов;
- полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке, столовой;
- точность приготовления продуктов питания;
- качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке, в столовой;
- условия и сроки хранения продуктов;
- условия хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке (кухне);
- соблюдение требований и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» при приготовлении и выдаче готовой продукции;
- исправность холодильного, технологического оборудования;
- личная гигиена, прохождение медицинского осмотра, вакцинации;
- дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке, в столовой.

3.16. Все блюда, изготавливаемые на пищеблоке, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

3.17. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

3.18. Отбор суточной пробы осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) -отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

3.19. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат

бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к выдаче готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

3.20. Бракерая комиссия составляет акты на списание продуктов, невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей.

3.21. При выявлении нарушений бракерая комиссия составляет акт за подписью всех членов.

IV. Права, обязанности, ответственность бракерая комиссии

4.1. Бракерая комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в ГБОУ «ШКОЛА № 41 Г. О. ГОРЛОВКА»;

- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ГБОУ «ШКОЛА № 41 Г. О. ГОРЛОВКА»;

- контролировать выполнение принятых решений;

- направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;

- составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание невостребованных порций, недоброкачественных продуктов.

4.2. Бракерая комиссия обязана выполнять пункты раздела III. Содержание и формы работы Порядок деятельности бракерая комиссии ГБОУ «ШКОЛА № 41 Г. О. ГОРЛОВКА» на 2024-2025 учебный год.

4.3. Бракерая комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;

- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Порядком деятельности бракерая комиссии ГБОУ «ШКОЛА № 41 Г. О. ГОРЛОВКА» на 2024-2025 учебный год и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации;

- за достоверность излагаемых фактов в учетно-отчетной документации.

V. Делопроизводство

5.1. Комиссия ведет акты на списание невостребованных порций и следующие журналы (примерный перечень):

- Гигиенический журнал (сотрудники);

- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;

- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

- Журнал учета посещаемости детей;

- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;

- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного обучающегося среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);

- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;

- Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;

- Ведомость контроля за рационом питания детей.

5.2. Журналы в бумажном виде должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью общеобразовательной организации. Возможно ведение журналов в электронном виде.

VI. Заключительные положения

6.1. Настоящий Порядок является локальным нормативным актом, принимается на Педагогическом совете и утверждается приказом директора ГБОУ «ШКОЛА № 41 Г. О.

ГОРЛОВКА».

6.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящий Порядок, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

6.3. После принятия Порядка (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Приложение №1
к Порядку деятельности бракеражной
комиссии ГБОУ «ШКОЛА № 41
Г. О. ГОРЛОВКА»

Методика определения качества продуктов

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов продуктов. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид продуктов, их цвет. Определяется запах продуктов. 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.

Вкус продуктов, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре. 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.

Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании:

Мясо. Свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса - мясной, свойственный данному виду животного. Замороженное мясо имеет ровную покрытую инеем, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-сероватого цвета. Жир имеет белый или светло-желтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато желтым оттенком. Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую!), с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса. Доброкачественность мороженого и охлажденного мяса определяют с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже. Свежесть мяса можно установить и пробной варкой - небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке пара. Бульон при этом должен быть прозрачным, блестки жира - светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

Колбасные изделия Вареные колбасы, сосиски, сардельки должны иметь чистую сухую оболочку, без плесени, плотно прилегающую к фаршу. Консистенция на разрезе плотная, сочная. Окраска фарша розовая, равномерная. Запах, вкус изделия без посторонних примесей.

Рыба У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры ярко красного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрачные. Мясо плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажатии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный. У мороженой доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей. У несвежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым.

анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно пахнущей жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто появляются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Для определения доброкачественности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха). Применяется также пробная варка (кусочек рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

Молоко и молочные продукты Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым оттенком), запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, несвойственных привкусов и запахов.

Творог имеет белый или слабо-желтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисло-молочный, без посторонних привкусов и запахов. В детских учреждениях использование творога разрешается только после термической обработки.

Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабо-желтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность. Сметана в детских учреждениях всегда используется после термической обработки.

Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей. Перед выдачей сливочное масло зачищается от желтого края, представляющего собой продукты окисления жира. Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки.

Яйца в детских учреждениях разрешено использовать только яйца. Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся всплывают.

Методика органолептической оценки пищи

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет, консистенцию. Запах определяется при затаенном дыхании. Внешний вид и консистенция блюда - это цвет, форма, размер, структура, однородность, сочность, рассыпчатость, крошливость и т.д.

Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочно-кислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах определяется: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

Вкус пищи, как и запах, следует установить при характерной для нее температуре. Для выяснения вкуса пищу задерживают во рту, перекаывая языком и равномерно распределяя ее в полости рта.

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 которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обратить 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).

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.

При проверке пюреобразных супов 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, недосоленности, пересола.

У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимания на аромат и вкус.

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

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все основные части оцениваются отдельно.

Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

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

При наличии крупяных, мучных и овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют в ней присутствие посторонних примесей, комков. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки.

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.

Мясо куском должно быть мягким, легко раскусывающимся, сочным. Консистенция изделий из рубленного мяса должны быть эластичной, рыхлой, сочной. При недоваренном мясе сок и поверхность разреза – розовые. Такое мясо дефектно в кулинарном и эпидемиологическом отношении.

Изделия из котлетной массы должны быть сочными, мягкими, с ровной, без разрыва, поверхностью. На разрезе консистенция однородная, без кусочков мяса, хлеба, сухожилий.

Мажущая консистенция указывает на использование свежего хлеба или завышенное его количество. Не допускается розово-красный оттенок фарша, привкусы хлеба, кислый, затхлый и другие посторонние запахи. Серая влажная поверхность указывает на то, что изделия припускались в бульоне, а не запекались.

Рыбные блюда проверяют на соответствие вида рыбы обозначают ее в меню и правильность разделки. Брюшная полость должна быть защищена от сгустков крови, черной пленки, жабры, удалены, из кусков хвостовой части плавник полностью изъят. У готовой рыбы мякоть сочная, легко отстает от костей, с сохранением формы нарезки, нет запаха сырости.

Запеченная рыбы должна иметь тонкую глянцевую румяную корочку с не высохшем под ней соусом. Не допускается наличие костей. Изделия из котлетной рыбной массы должны быть нежными, рыхлыми, однородными (без кусочков хлеба и мякоти

рыб).

Количество соусов определяется цветом, консистенцией бульона и содержанием наполнителей. Соусы должны иметь гладкую, не расслоившуюся, умеренно густую консистенцию.

Приложение 3
к приказу
ГБОУ Г. ГОРЛОВКИ
«ШКОЛА № 41»
от 30.08.2023 № 170§1

План
работы бракеражной комиссии ГБОУ «ШКОЛА № 41 Г. О. ГОРЛОВКА»
на 2024-2025 учебный год

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1. Ежедневный контроль:

- снимает бракеражную пробу из общего котла и осуществляет оценку органолептических свойств приготовленной пищи (цвет; запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.);
- осуществляет контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- за полнотой вложения продуктов при приготовлении пищи;
- наличие контрольного блюда и суточных проб;
- соблюдения санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока;
- контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.

2. Ежемесячный контроль:

- контроль сроков реализации продуктов;
- отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд;
- состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты;
- проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока;
- качества обработки и мытья посуды;
- качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря;
- соблюдения температурных режимов и правил хранения продуктов;
- контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов.

3. Два раза в год:

- проведение организационных совещаний;
- разъяснительная работа с педагогами;
- работа с родителями/законными представителями (на общешкольных родительских собраниях);
- отчёт комиссии о проделанной работе.

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы школьного пищеблока. Отчёты по проведённым контрольным обходам обсуждаются на совещаниях при директоре, заместителях директора по учебно-воспитательной работе, заседаниях педагогического совета и общешкольного родительского комитета.