Муниципальное общеобразовательное учреждение «Алексеевская начальная общеобразовательная школа»

 171408, Тверская область, Рамешковский район, с. Алексеевское, д. 95.

 Тел.(848244) 2-53-37

 ПРИКАЗ

№34 от 04 сентября 2020 г

**Об утверждении бракеражной комиссии на 2020-2021 учебный год.**

  В целях осуществления контроля организации питания обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований на пищеблоке МОУ «Алексеевская НОШ»

 **Приказываю**:

1.Утвердить бракеражную комиссию в соответствии с приложением №1 к настоящему приказу.

 2. Утвердить Положение о бракеражной комиссии в соответствии с Приложением №2 к настоящему приказу.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

 Заведующий ОО: Орлова Е.Г.

 Муниципальное общеобразовательное учреждение «Алексеевская начальная общеобразовательная школа»

 171408, Тверская область, Рамешковский район, с. Алексеевское , д. 95.

 Тел.(848244) 2-53-37

Приложение №1 к приказу

**Состав бракеражной комиссии**

**МОУ « Алексеевская НОШ»**

**Председатель комиссии:**

 Орлова Е.Г. – заведующий ОО, осуществляет контроль за работой бракеражной комиссии, за ведением документации пищеблока, следит за соответствием ежедневному примерному меню.

**Члены комиссии:**

1. Повар Давлатова Н.М. - ведет документацию пищеблока, осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качество приготовляемой пищи; осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку блюд, следит за наличием суточной пробы, наличием контрольного блюда, осуществляют бракераж готовой кулинарной продукции, заполняет журнал «Здоровья».
2. Ответственный за организацию горячего питания Гончарова З.З. - контролирует организацию работы на пищеблоке, целостность посуды, исправность оборудования и состояние помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, инвентаре;
3. Заведующий ОО Орлова Е.Г. - периодически присутствует при закладке продуктов в блюда, ведет контроль за отчетностью.

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Алексеевская начальная общеобразовательная школа»

 171408, Тверская область, Рамешковский район, с. Алексеевское, д. 95.

 Тел.(848244) 2-53-37

Приложение №2 к приказу

**ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

**Общие положения**.

1. Бракеражная комиссия создается на основании приказа заведующего школой. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего школой. Состав комиссии - не менее трех человек.
2. Комиссия в своей деятельности руководствуется ГОСТ Р 53104-2008 «Национальный стандарт РФ Услуги общественного питания, Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», СП 2.3.6 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
3. Проверке качества подлежат все сырые продукты, которые поступают в образовательное учреждение (проверяются целостность упаковки, сроки хранения и реализации продуктов, условия хранения) и готовые блюда, предназначенные для реализации в столовой образовательного учреждения;
4. Бракеражная комиссия проверяет все готовые блюда до их подачи на стол;
5. Членам бракеражной комиссии необходимо стабильно контролировать все этапы приготовления блюд, условия хранения продуктов и т. п.
6. После проведения бракеража выводы комиссии о качестве блюд фиксируются в специальном бракеражном журнале, а члены комиссии подтверждают принятое решение своими подписями. В журнале оценивается пригодность каждого блюда в отдельности.
7. Хранится данная документация на пищеблоке.
8. Все члены комиссии несут персональную ответственность за обеспечение качественным питанием обучающихся МОУ «Алексеевская НОШ» .

**Бракеражная комиссия проверяет**

1. Условия хранения и срок годности сырых продуктов;
2. Правильность закладки продуктов во время приготовления пищи;
3. Наличие контрольного блюда;
4. Фактический выход одной порции каждого блюда;
5. Наличие суточной пробы;
6. Наличие меню, правильность его оформления, его соответствие готовой пище (документ должен быть подписан заведующим школой; обязательно указание даты и количества питающихся; напротив названия блюда нужно указать выход продуктов);
7. Санитарное состояние пищеблока

Чтобы определить выход жидких блюд, нужно показатель емкости котла поделить на количество порций. Чтобы определить выход порционных блюд, нужно взвесить 5 порций и установить среднее значение блюда.

**Критерии оценки готовых блюд.**

1. Визуальная оценка с определением цвета и привлекательности блюда;
2. Запах /иногда для неудовлетворительной оценки хватает только этой характеристики/; вкус; цвет;
3. Вид на разрезе для блюд с начинкой и котлет; прозрачность кофейных напитков и чая; консистенция; окраска корки;
4. Все члены бракеражной комиссии должны быть ознакомлены с методикой органолептической оценки блюд.

**Органолептическая оценка** – определение качества продукции при помощи органов чувств (зрение, вкус, обоняние, осязание)

**Методика органолептической оценки пищи**

1. Прежде всего необходимо оценить пищу визуально: внешний вид и цвет пищи могут сразу свидетельствовать о ее качестве;
2. Обращается внимание на запах блюда;
3. Дегустация пищи. Пищу не дегустируют, если сразу выявлены признаки непригодности! В первую очередь оцениваются блюда без ярко выраженного запаха и вкуса.

Блюда с разной технологией приготовления имеют разную методику органолептической оценки.

**Органолептическая оценка первых блюд:**

1. жидкое блюдо необходимо хорошо перемешать, после чего небольшое количество вылить в тарелку;
2. заправку первого блюда распределяют по краю тарелки и определяют, соответствуют ли ингредиенты составу блюда;
3. по внешнему виду определяют, насколько качественно обработаны овощи, перебраны и вымыты крупы;
4. бульоны нужно дополнительно проверить на прозрачность. Если бульон слишком мутный, а на поверхности вместо жирных пленок видны капельки жира, это свидетельствует о том, что продукты были несвежие;
5. дегустация супа происходит при температуре около 75 градусов, поскольку вкусовые качества слишком горячих блюд очень сложно определить правильно;
6. Если предполагается добавление соуса или сметаны в первое блюдо, то его пробуют без добавок.

Органолептическая оценка вторых блюд:

1. мясо и рыбу осматривают и проверяют, чтобы куски были порезаны вдоль волокон и имели соответствующую рецепту форму;
2. в блюдах с гарниром проверяются вкусовые качества каждого составляющего отдельно, а блюда с соусом, к примеру, овощное рагу, в совокупности;
3. проверяя котлеты, необходимо обратить внимание на внешний вид блюда. Если котлета размазывается по тарелке, значит хлеба добавлено слишком много. Красноватый цвет котлет свидетельствует о том, что фарш не прожарился или он был испорченным;
4. блюда из рыбы должны быть сочными, плотными и не иметь посторонних запахов. Вареная рыба – иметь приятный привкус пряностей, жареная – пропитана маслом;
5. в кашах не должно быть комков и посторонних примесей, зерна без труда отделяться друг от друга. Лучше всего это проверить, размазав кашу тонким слоем по тарелке; при проверке качества каш существует проблема недовложения сухого вещества, т.е. вес порции соответствует стандарту, но воды больше, чем крупы. Чтобы определить этот брак, образец блюда необходимо сравнить с рецептом;
6. макароны должны легко перемешиваться и не склеиваться;
7. соусы подлежат проверке не только на вкус, но и на консистенцию жидкости, как суп – пюре. Если в соусе есть твердые частицы, определяют качество их нарезки;

**Факторы, влияющие на органолептическую оценку:**

1. температура воздуха пищеблока (оптимальная – 20 градусов, при повышении температуры снижается чувствительность к восприятию горького и кислого, при понижении температуры – соленого);
2. температура поверхности языка (рецепторы вкуса снижают порог чувствительности при понижении температуры ниже 0 градусов и повышении свыше 45);
3. освещение пищеблока (освещение должно быть естественным, чтобы исключить изменение натурального цвета пищи;
4. наличие посторонних запахов (посторонних запахов быть не должно, т. к. это может повлиять на правильную оценку качества продуктов).

**Критерии оценки качества блюд**

После органолептической проверки каждого блюда по соответствующим правилам в бракеражный журнал заносятся оценки каждого блюда согласно установленным критериям оценивания.

* «отлично» — высшую оценку получают блюда, которые приготовлены строго по определенной рецептуре без отклонений от правил и вкусовых качеств;
* «хорошо» — технология блюд имеет незначительные изменения, которые не изменили привычный вкус блюда;
* «удовлетворительно» — такая оценка у блюд, рецепт которых изменен, вкус изменен, но блюдо пригодно к употреблению;
* «неудовлетворительно» — блюдо непригодно к пище, является браком и списывается.
* Расчет оценки качества продукции: общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.
* Все эти оценки определяются по органолептическим показателям и заносятся в бракеражный журнал.

Блюда с оценкой «неудовлетворительно» ни в коем случае не допускаются к реализации детям. В этом случае председатель бракеражной комиссии составляет акт, о котором непременно докладывает заведующему школой. Также с этим актом знакомят работника, по вине которого допущена ошибка.

Некачественную продукцию списывают, составляя соответствующий акт.

В бракеражном журнале отмечаются оценки органолептической проверки каждого блюда в отдельности, а не всего меню в целом.

Работу бракеражной комиссии контролирует непосредственно заведующий школой. Воспитанники и ученики могут получить готовую продукцию только после бракеража всей готовой продукции, производимой на пищеблоке МОУ «Алексеевская НОШ»