

БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАҺЫ
ӨФӨ КАЛАҺЫ КАЛА ОКРУГЫ
ХАКИМИӘТЕНЕҢ
МӘҒАРИФ ИДАРАЛЫҒЫ
БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАҺЫ

ӨФӨ КАЛАҺЫ КАЛА ОКРУГЫНЫҢ
100-СӨ МӘКТӘБЕ
МУНИЦИПАЛЬ БЮДЖЕТ
ДӨЙӨМ БЕЛЕМ БИРЕҮ УЧРЕЖДЕНИЕҺЫ

450001, Өфө калаһы, Бабушкин урамы, 23
Тел./факс: (347)223-45-08, e-mail:sch100@mail.ru



ОКПО 39975373
ОГРН
1020203236712
ИНН/ КПП
0278036024/027801001

РЕСПУБЛИКА БАШКОРТОСТАН

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ
ГОРОДСКОГО ОКРУГА ГОРОД УФА
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
Школа № 100
ГОРОДСКОГО ОКРУГА ГОРОД УФА
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

450001, г. Уфа, ул. Бабушкина, 23
Тел./факс: (347)223-45-08, e-mail:sch100@mail.ru

БОЙОРОК
№204

ПРИКАЗ
01.09.2021г.

**О создании бракеражной комиссии
О назначении ответственного за осмотр
работников столовой на гнойничковые заболевания
О назначении ответственного за организацию
питание учащихся**

В целях осуществления повседневного контроля качества продукции отвечающих СанПИНам:

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. В школьной столовой создать постоянно действующую бракеражную комиссию из 4-х человек:
Председатель комиссии – Ширганова В.Б., И.о. директора школы.
Члены комиссии – Чижидова Е.А., повар-бригадир;
Усманова Г.М., ответственный за организацию питания;
Хисамутдинова Р.Т., медсестра;
Мажитова Р.Р., представитель родительского комитета.
2. Бракеражная комиссия осуществляет проверку каждой партии готовых блюд и изделий до начала реализации.
3. При временном убытии Ширгаовой В.Б. в отпуск, командировку или на лечение временное исполнение обязанностей повседневного контроля качества продукции отвечающих СанПИНам, возлагать на заместителя директора по учебно-воспитательной работе Шахмухаметову Р.И.
4. При контроле качества готовой продукции бракеражная комиссия должна обращать внимание на соответствие проводимой холодной обработки сырья, на соблюдение рецептур блюд, технологических карт, норм закладки сырья, правильность тепловой обработки, фактический выход и вес изделий, правильность хранения пищи на раздаче, температуру отпуска блюд.
5. Оценка качества каждой партии выпускаемой продукции осуществляется по «5» балльной системе.
«5» баллов – дается блюду, которое приготовлено полностью в соответствии с рецептурой и технологией приготовления и отвечает продукту высокого качества.
«4» балла – допускает незначительные отклонения от установленных требований.
«3» балла – блюда имеет серьезные нарушения технологии приготовления, но допускается его реализация без переработки.
«2» балла – изделие бракеруется из-за плохих свойств (вкуса, запаха, цвета, консистенции) и снимается с реализации.
При необходимости продукция направляется на исследование в лаборатории.
6. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью.
В бракеражном журнале записываются комплектование блюд (изделий), время

Мед. Ширганова В.Б.
М. Ширганова

приготовления, Ф.И.О. ответственного за приготовление, подписи членов бракеражной комиссии.

7. Лица, допустившие нарушения норм закладки продуктов, нарушения технологии, брак в приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и административной ответственности.
8. При проверке и оценке блюд, бракеражной комиссией пользоваться «Рекомендациям по организации контроля за добросовестностью готовой пищи» - Указание главного государственного санитарного врача по РБ № -112 от 20.02.2002 г.
9. Контроль за исполнением данного приказа возложить на ответственного по питанию Усманову Г.М.
10. В случае отсутствия медицинской сестры обязанность за осмотр работников столовой на гнойничковые заболевания возложить на бригадира столовой Чижидову Е.А.
11. Ответственность за ведение документации столовой возложить на бригадира столовой Чижидову Е.А.
12. Назначить ответственного за организацию питания школы Усманову Г.М.

И.о. директора МБОУ Школа № 100



нез

В.Б. Ширганова



и.о. директора нез Ширганова В.Б

СОГЛАСОВАНО Управляющим советом МБОУ Школа № 100 <i>Протокол № 1</i> <i>от 14.01.2020 г.</i>	ПРИНЯТО Педагогическим советом МБОУ Школа № 100 Протокол № <u>4</u> « <u>15</u> » <u>01</u> 20 <u>20</u> г	УТВЕРЖДЕНО Приказ № <u>15/01/2020</u> Директор МБОУ Школа № 100 Г. И. Багаева
--	---	--



Положение о бракеражной комиссии Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Школа № 100 городского округа город Уфа Республики Башкортостан

1. Общие положения.

- 1.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора МБОУ Школа № 100 в начале учебного года.
- 1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.
- 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, консистенция, жесткость, сочность и др.
- 1.4. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены методикой проведения данного анализа.

2. 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, ее цвет.
- 2.2. Определяется запах пищи. 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.
- 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, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.



к. о. директора И. В. Ширякова В. В.

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 не протертых 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, не 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.

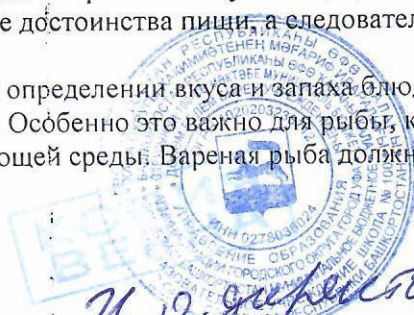
4.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен. Посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться 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



И. О. директор ИСБ Ширянов В.Б.

выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

Основание: ГСЭ «Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6. 1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». МЗ России, 2001 г.

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.

5.5. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии.



И.О. Голышев *пер. Марамов В.Б.*