**Управление образования Администрации**

**ЗАТО г. Зеленогорска Красноярского края**

**Муниципальное бюджетное**

**Общеобразовательное учреждение**

**«Средняя общеобразовательная школа № 172"**

**663690 г. Зеленогорск, ул. Строителей 19**

**тел. 3-46-23, е-mail: [sekretar@sch172.zelenogorsk.ru](mailto:sekretar@sch172.zelenogorsk.ru)**

**ОГРН 1022401484302**

**ИНН 2453005410**

**ПРИКАЗ**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_№\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

О создании бракеражной комиссии.

В целях осуществления контроля организации питания, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, в рамках исполнения контракта по организации горячего питания обучающихся в МБОУ «СОШ № 172»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Создать бракеражную комиссию (далее – комиссия) в составе:

Председатель комиссии:

- Аладко Олег Александрович, директор МБОУ «СОШ № 172».

Члены комиссии:

- Сиряпова Альбина Генадьевна, заместитель директора по УВР;

- Сергеева Ирина Алексеевна , заместитель директора по АХР;

- Вышутина Ирина Алексеевна, фельдшер ФГБУ ФСНКЦ ФМБА России;

- Шиян Наталья Юрьевна, заведующая столовой, ответственный за организацию питания в МБОУ «СОШ № 172».

2. Осуществлять работу комиссии в соответствии с положением о бракеражной комиссии.

3. Утвердить план работы комиссии на 2021-2022 учебный год (Приложение №1)

4. Утвердить Акт бракеражной комиссии при значительных недостатках пищевой продукции (Приложение №2)

5. Членам комиссии:

5.1. ежедневно заносить в бракеражный журнал готовой кулинарной продукции;

5.2. предоставлять директору отчёт о результатах проведённой работы в соответствии с планом работы комиссии на 2021-2022 учебный год.

6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор О.А. Аладко

Ознакомлены: И.А. Сергеева

А.Г. Сиряпова

И.А. Вышутина

Н.Ю. Шиян

Приложение № 1

к приказу от 31.08.2021 № 124

План

работы бракеражной комиссии  
МБОУ «СОШ № 172»

на 2020-2021 учебный год

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Мероприятия | Срок | Ответственный |
|  | Проведение организационных совещаний | 3 раза в год | Председатель комиссии |
|  | Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов | 1 раз в месяц | Члены комиссии |
|  | Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд | ежедневно | Члены комиссии |
|  | Контроль сроков реализации продуктов | 1 раз в месяц | Члены комиссии |
|  | Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд | 1–2 раза в неделю | Члены комиссии |
|  | Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока | постоянно | Председатель, фельдшер ФГБУ ФСНКЦ ФМБА России |
|  | Разъяснительная работа с педагогами | 3 раза в год | Председатель комиссии,  фельдшер ФГБУ ФСНКЦ ФМБА России |
|  | Работа с родителями (на общих родительских собраниях) | 2 раза в год | Председатель комиссии |
|  | Отчет на совещании при директоре о проделанной работе комиссии | 1 раз в квартал | Председатель комиссии |

Приложение № 2

«Рассмотрено» «Согласовано» «Утверждено»

Педагогическим советом Управляющим советом приказ №124 от 31.08.2021г.

Протокол № 1 от 27.08.2021г. Протокол № 31 от 30.08.2021г.

.

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

МБОУ «СОШ № 172»

Настоящее положение о бракеражной комиссии разработано на основе действующих санитарных норм и правил, действующего законодательства РФ,

1.Общее положение

1.1. Бракеражная комиссия МБОУ «СОШ № 172» (далее – бракеражная комиссия создается в целях осуществления контроля за организацией и качеством питания обучающихся и работников МБОУ «СОШ № 172», соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздачи пищи в столовой школы. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года. Бракеражная комиссия является постоянно действующим органом, состав которой, в соответствии с Положением, формируется из работников МБОУ «СОШ № 172» и привлекаемых специалистов.

1.2 Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуются СанПиНом, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением и осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

2.Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

* 1. Бракеражная комиссия создается и утверждается ее состав приказом директора МБОУ «СОШ № 172».

2.2. Бракеражная комиссия состоит из: Председателя комиссии, Представителя администрации МБОУ «СОШ № 172», Представителя педагогического состава, медицинского работника, заведующий столовой в МБОУ «СОШ № 172» ответственный за организацию питания в МБОУ «СОШ № 172», представителя организации по исполнению услуг горячего питания в школе

2.3. По мере необходимости в состав Комиссии директор школы может включать специалистов и экспертов, в том числе и не являющиеся работниками МБОУ «СОШ № 172» (родительский комитет).

1. Полномочия комиссии.

3.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока, в том

- контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре.

- определяет фактический выход одной порции каждого блюда;

- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

- проверяет наличие суточной пробы;

- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

- осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.

3.2. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;

-проверять выход продукции;

-контролировать наличие суточной пробы;

-проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;

-проверять качество поставляемой продукции;

-проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;

3.3.Бракеражная комиссия один раз в месяц проводит запланированные проверки пищеблоков, о чем составляется АКТ (Приложение № 1 к Положению о бракеражной комиссии).

Оценка организации питания:

-результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний;

-замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания обучающихся, заносятся в бракеражный журнал.

Критерии оценок готовой продукции определяется:

|  |  |
| --- | --- |
| Оценка качества | Условия соответствия |
| «Отлично» | Оценка блюд, соответствующих утвержденной рецептуре, имеющих внешний вид, консистенцию, запах, вкус и цвет, предусмотренных установленными требованиями |
| «Хорошо» | Присваивается блюдам с имеющимся незначительным недостатком (например, с небольшим недосолом, нехваткой специй и т.п.) |
| «Удовлетворительно» | Признается за блюдами и изделиями кулинарии, имеющими отклонения от требований стандартов, которые можно реализовать без дополнительной переработки |
| «Неудовлетворительно» | Это – заведомый брак, который нельзя отпускать потребителям: изделия с несвойственной им консистенцией, запахом, вкусом, утратившие форму, имеющие другие существенные признаки несоответствия рецептуре.  **Имеются следующие недостатки:**  — посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах;  — резко пересоленные;  — резко кислые;  — горькие;  — недоваренные;  — недожаренные;  — подгорелые;  — утратившие свою форму;  — имеющие несвойственную консистенцию;  — другие признаки, порочащие блюда и изделия |

3.4.Решения комиссии обязательны к исполнению работниками пищеблоков.

3.5. Бракераж блюд, готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов производится до отпуска (выдачи) обучающимся из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки.

3.6. Комиссия органолептическими методами по утвержденным (Приложение №2 Положения о бракеражной комиссии) для каждого вида блюд, изделий и полуфабрикатов программам проверяет безопасность, качество, состав приготовленной продукции.

3.7. Результаты контроля немедленно регистрируются в журнале бракеража готовых блюд.

3.8.Бракеражный журнал должны быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал у заведующей столовой на пищеблоке в МБОУ «СОШ № 172».

3.9.При нарушении технологии приготовления пищи Комиссия обязана снять изделия с выдачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости на исследование в лабораторию.

3.10.Если блюдо не доведено до готовности, Комиссия задерживает его раздачу на время, необходимое для доготовки.

3.11. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 3-5 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд, и изделий путем взвешивания порций, взятых при отпуске обучающимся.

3.12.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.

4.Права и обязанности комиссии.

4.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся МБОУ «СОШ № 172».

4.2. Члены Комиссии в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

4.3. Записи в бракеражный журнал оформляется за подписями не менее трёх членов Комиссии.

4.4. Члены Комиссии обязаны осуществлять свои функции на пищеблоке в специальной одежде (халате, головном уборе.).

4.5.За нарушение настоящего Положения работники предприятия и члены Комиссии несут персональную ответственность.

4.6. Бракеражная комиссия правомочна осуществлять свои функции, если присутствует не менее 3 человек общего числа ее членов.

5. Порядок вступления Положения в силу и способ его опубликования.

5.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения директором МБОУ «СОШ № 172». Изменения, вносимые в Положение, вступают в силу в том же порядке.

5.2. После утверждения Положения или изменений, внесенных в него, текст Положения или изменений размещается на официальном сайте школы.

Приложение № 1

к Положению о бракеражной

комиссии

АКТ

проверки пищеблока МБОУ «СОШ №172»

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:

ФИО – Председателя комиссии,

ФИО - Представителя администрации школы,

ФИО - Представителя педагогического состава,

ФИО - медицинского работника,

ФИО - заведующий столовой в МБОУ «СОШ №172», ответственный за организацию питания

Провели плановую проверку организации работы пищеблока от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г.

Контрольный завес:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Состояние технологического оборудования:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Санитарное состояние пищеблока:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

В ходе проверки установлено:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Рекомендовано:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Члены комиссии:\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

Ответственный за организацию питания \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

Приложение № 2

к Положению о бракеражной

комиссии

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. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах определяется: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д. Вкус пищи, 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. Органолептическая оценка первых блюд. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обратить внимание на качество обработки сырья: тчательность 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 пюре образных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протёртых 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 внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны. 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 необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной в меню, что позволяет выявить недовложение. Макаронные 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. 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. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованный коренья, 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. 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.

Процедура проведения бракеража. Все блюда и кулинарные изделия, изготовляемые в предприятиях общественного питания, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимают непосредственно из ёмкостей, в которых пища готовится. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Вес, порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешивается 3-5порций каждого вида изделий, гарниры и другие нештучные изделия -путём взвешивания порций. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой продукции». Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и заверен печатью. Хранится бракеражный журнал у заведующей столовой на пищеблоке в МБОУ «СОШ № 172». За качество пищи несут ответственность: заведующий производством и повара, изготовляющие продукцию. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии.

Приложение № 3

к Положению о бракеражной

комиссии

Акт бракеражной комиссии

при значительных недостатках пищевой продукции

В соответствии с Положением о бракеражной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МБОУ «СОШ № 172»

Бракеражная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МБОУ «СОШ № 172» в составе:

Председатель комиссии: ФИО

Члены комиссии: ФИО

Ответственный по питанию: ФИО

«\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г. провела проверку организации питания в помещениях столовой МБОУ «СОШ № 172», находящихся в помещении столовой на первом этаже здания «Школа» расположенного по адресу: Красноярский край, г. Зеленогорск, ул. Строителей, 19;

В ходе проверки установлено, что \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Результаты: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Примечание\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Председатель комиссии:

Директор МБОУ «СОШ № 172» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.А. Аладко

Члены комиссии:

Заместитель директора по УВР \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.Г. Сиряпова

Заместитель директора по АХР \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.А. Сергеева

Фельдшер ФГБУ ФСНКЦ ФМБА России \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.А. Вышутина

Заведующая столовой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.Ю. Шиян