

Приложение 1

к приказу КГУ ОШ №4
от 01.09.2021 года
№ 104

Состав бракеражной комиссии

Кубрина Гулярам Рафазльевна	председатель комиссии директор Общеобразовательной школы №4
Фомичева Елена Николаевна	секретарь комиссии социальный педагог Общеобразовательной школы №4
Бускеева Куралай Егинбаевна	заместитель директора по учебно- воспитательной работе Общеобразовательной школы №4
Нурпеисова Сауле Сембаевна	медицинский работник Общеобразовательной школы №4
Назарова Сауле Жангожановна	заведующий производством
Трошина Светлана Викторовна	председатель родительского комитета Общеобразовательной школы №4

4.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

4.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие или отсутствие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

4.5. 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.

4.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

V. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

5.3. 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.

5.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие 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, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствии рецептуре блюдо направляется на анализ в лабораторию.

5.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные 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. У плохо приготовленного соуса горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее усвоение.

5.7. 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 выраженным привкусом овощей и приностей. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

VI. Критерии оценки качества блюд

6.1. «Удовлетворительно» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

«Неудовлетворительно» – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

6.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

6.3. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

АКТ №4
по результатам проверки бракеражной комиссии школьной столовой

27.10.2021г.

Бракеражной комиссией в составе: Иманжановой Л.М., Бускеевой К.Е., Фомичевой Е.Н., Нурпеисовой С.С., Трошиной С.В. проведена проверка школьной столовой:

Проверкой установлено:

Бракераж проводится фельдшером ежедневно. Журналы контроля качества готовой пищи и бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья заполняются своевременно. Сертификаты качества на продукты имеются. При осмотре пищеблока нарушений санитарных норм не выявлено. Суточные нормы отобраны. Скоропортящиеся продукты хранятся в холодильнике: мясо, маргарин, молоко, колбаса. Сухие продукты хранятся на складе на стеллажах и полках, товарное соседство соблюдается. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.

Посуда чистая. Сколов на посуде нет.

Холодильно-технологического оборудования столовой находится в исправном состоянии.

Санитарное состояние столовой удовлетворительное.

Меню вывешено в обеденный зал, соответствует четырехнедельному (четвертая неделя, 3-ий день) цикличному меню.

Меню на 27.10.2021 года

Курица тушенная в соусе

Гарнир: рис припущенный

Кисель

Хлеб пшеничный, ржаной

Сняты пробы с готовой продукции. Вкусовые качества блюд хорошие.

Члены комиссии:

Иманжанова Л.М. 

Бускеева К.Е. 

Фомичева Е.Н. 

Нурпеисова С.С. 

Трошина С.В. _____

С актом ознакомлена  Назарова С.Ж.

АКТ № 5

проверки бракеражной комиссии школьной столовой

Дата проверки: 19.11.2021г. в 16.35

Состав комиссии:

1. Иванова Л.М. - и.о. директора
2. Бусыкина К. В. - зам. директора по ЧОП
3. Рашидова З.Н. - сов. педагог
4. Куртеева С.С. - фельдшер школы

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

1. Технологическое и холодильное оборудование в исправном состоянии
2. Нарушений на пищеблоке не выявлено
3. Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока соблюдается
4. Чистота и целостность столовых приборов соответствует
5. Заверенное ежедневное меню имеется
6. Суточная проба имеется
7. Вкусовые качества блюд хорошие, приготовлено в соответствии с технологией

Контрольное взвешивание готовой продукции

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<u>Рагуптиш с мясом говядины</u>	<u>200</u>	<u>230</u>	<u>-</u>
2	<u>Сырники</u>	<u>60</u>	<u>60</u>	<u>-</u>
3	<u>Каша из сухарей</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>-</u>
4	<u>Клубничная; яблочная</u>	<u>35</u>	<u>38</u>	<u>+3</u>

8. Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке

соответствует заявленному в меню

9. Проводится ежедневный бракераж готовой продукции

бракеражной комиссией школы ежедневно

10. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется поваром столовой и фельдшером школы. Продуктов с просроченным сроком не выявлено

11. Реализация запрещенных продуктов, изделий не выявлено

Члены комиссии:

З.Иванова Иванова Л.М.
Б.В. Бусыкина К. В.
З.Н. Рашидова З.Н.
С.С. Куртеева С.С.

Оформлено: С.И. Назарова С.И.

Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность заведующая школьной столовой и повар, приготовивший данное блюдо.

II. Права и обязанности бракеражной комиссии

2.1. 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;
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

2.2. Обязанности бракеражной комиссии:

- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

III. Методика органолептической оценки пищи

3.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

3.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илестый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т. д.

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

3.4. 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.

IV. Органолептическая оценка первых блюд

4.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают его внешний вид и цвет, по которым можно судить о соблюдении технологии приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, отсутствие посторонних примесей и загрязненности.

4.2. 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).

Утверждаю
И.о. директора КГУ
«Общеобразовательная школа №4»
Кубрина Г.Р.

План
работы бракеражной комиссии
на 2021-2022 учебный год

№	Наименование мероприятия	Сроки	Ответственные
1.	Организация горячего питания. Утверждение списка членов бракеражной комиссии	Сентябрь	Администрация школы
2.	Изучение нормативных документов по вопросам организации питания	В течение года	Администрация школы
3.	Контроль за охватом учащихся горячим питанием	Ежедневно	Социальный педагог
4.	Качество приготовления пищи, органолептическая оценка блюд.	Ежедневно	Фельдшер школы
5.	Контроль за учащимися во время приема пищи	Ежедневно	Администрация школы по графику
6.	Рейдовые проверки за организацией горячего питания, качеством питания	Раз в десять дней	Члены бракеражной комиссии
7.	Бракераж согласно меню, контроль за качеством приготовленной пищи	Ежедневно	Фельдшер школы
8.	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием столовой	Ежедневно	Социальный педагог, ответственные за питание
9.	Классные часы по пропаганде ЗОЖ и здорового питания	По планам классных руководителей	Классные руководители, заместитель директора по ВР

4.2 Комиссией могут применяться следующие методы контроля:

- посещение столовой и анализ её деятельности;
- анализ выполнения требований СанПин - наблюдение за работой работников столовой;
- собеседование с работниками столовой;
- непосредственная проверка качества предоставляемых услуг;
- анализ состояния документации, образуемой в работе столовой.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ. 4.1. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией школы.

5.1. Результаты проверок формируются в виде информации и рассматриваются на заседании комиссии, с последующим рассмотрением на педагогическом совете.



Положение о работе комиссии по мониторингу качества питания школьников

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящее Положение регламентирует содержание и порядок работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в КГУ «Общеобразовательная школа № 4»

1.1 Целью работы комиссии является целенаправленная, систематическая и объективная проверка работы столовой.

1.2 Основной задачей комиссии является дальнейшее совершенствование условий питания обучающихся школе, оперативное устранение недостатков в работе.

2. СОСТАВ КОМИССИИ

2.1 Состав комиссии определяется решением директора школы на основании Приказа МОН РК от 31 января 2018 года № 598 «Об утверждении Правил организации питания обучающихся в организациях среднего образования и приобретения товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в дошкольных организациях образования, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»

2.2 Руководство комиссией осуществляет директор школы. Состав комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год.

3. ПЛАНИРОВАНИЕ РАБОТЫ КОМИССИИ.

3.1 При планировании работы комиссии необходимо предусматривать:

- систему проверки всех сторон работы столовой, уделяя особое внимание качеству, уровню предоставляемых услуг;
- преемственность контроля, координацию действий и единство требований, проверку исполнения рекомендаций предыдущих проверок;

3.2 Планирование контроля осуществляется в виде плана работы комиссии на учебный год.

4. СОДЕРЖАНИЕ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ КОМИССИИ.

4.1 Контроль должен быть направлен на изучение и анализ следующих основных сторон работы столовой:

- качества приготовленной пищи;
- санитарного состояния и содержания помещений и мытья посуды;
- ведение документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции;

**О создании
бракеражной комиссии**

На основании п.122 Приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 15 августа 2021 года №76 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» для осуществления деятельности комиссий по оценке качества питания школьников, **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать бракеражную комиссию в следующем составе, согласно приложению 1.
2. Бракеражной комиссии периодически осуществлять оценку качества питания.
3. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Вр.и.о.директора



Г.Кубрина



БҮЙРЫҚ

2021.08.01

Көкшетау қаласы

ПРИКАЗ

207

город Кокшетау

**Бракераж комиссиясын
құру туралы**

Қазақстан Республикасы денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 15 тамыздағы №76 «Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» «санитариялық қағидаларын бекіту туралы» бұйрығының 122-тармағы негізінде оқушылардың тамақтану сапасын бағалау жөніндегі комиссиялардың қызметін жүзеге асыру үшін,
БҮЙЫРАМЫН:

1. Бракераж комиссиясы 1-қосымшаға сәйкес құрылсын.
2. Бракераж комиссиясы тамақтану сапасын бағалауды жүзеге асырсын.
3. Бұйрықтың орындалуын бақылауды өзіме қалдырамын.

Директордың м.у.а.

Г.Кубрина

Бұйрықпен таныстырылды:

Бускеева К.Е. (01.08.21)
 Фомичева Е.Н. (01.08.21)
 Нурпенсова С.С. (01.08.21)
 Назарова С.С. (01.08.21)
 Трошина С.В. (01.08.21)



Утверждаю
Вр. и.о. директора
КГУ «ОШ № 4»
Кубрина Г.Р.

Положение

о работе бракеражной комиссии по оценке качества питания школьников

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует порядок работы бракеражной комиссии в КГУ «ОШ № 4».

1.2. Настоящее положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года. В состав бракеражной комиссии входит не менее 4 человек.

1.3. Основная задача бракеражной комиссии – обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой, а также предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний, контроль за соблюдением технологии приготовления пищи, расширение ассортимента перечня блюд и организация полноценного питания.

1.4. В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется следующими нормативными документами:

- приказом министра здравоохранения РК от 05.08.2021 № КР ДСМ-76 "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования";
- сборниками рецептур;
- технологическими картами;
- данным положением, утвержденным директором школы.

Бракеражная комиссия по окончании каждого учебного триместра отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой директору.

1.5. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждого из приготовленных блюд.

Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

1.6. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у заведующей школьной столовой. В нем отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращается внимание на такие показатели как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и др.

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