



Департамент образования Мэрии г. Грозного
**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 65» г.Грозного
(МБОУ «СОШ № 65» г.Грозного)**

Соблжа-Г1алин Мэрин дешаран Департамент
**Соблжа-Г1алин муниципальни бюджетни йукъардешаран хьукмат
Соблжа-Г1алин «Йуккъера йукъардешаран школа № 65»
(Соблжа-Г1алин МБЙХь «ЙЙШ № 65»)**

П Р И К А З

№

г. Грозный

О создании бракеражной комиссии

В соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. №32 « Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а также в целях осуществления контроля за объемом и качеством оказываемых услуг по организации питания детей: качеством доставляемых продуктов; соблюдением технологии приготовления пищи; использования качественного ассортимента продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требования при приготовлении и раздаче пищи в школе,
п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить Положение «О бракеражной комиссии МБОУ «СОШ № 65» г. Грозного (Приложение 1).
2. Утвердить состав бракеражной комиссии на 2025-2026 учебный год (Приложение №2).
3. Утвердить план работы бракеражной комиссии на 2025-2026 учебный год (Приложение №3)
4. Обеспечить ежедневный контроль за качеством поступающих продуктов, за условиями их хранения, соблюдением всех гигиенических, технологических требований при приготовлении и раздаче пищи.
5. Возложить ответственность за ведение журналов бракеража готовой кулинарной продукции на Хаджиханову В.А., медработника школы.

6.Контроль за исполнение данного приказа оставляю за собой.

Директор

С приказом ознакомлены:

М-А.А. Мусаев

Мальсагова Х.И.

Мумаева Х.Р.

Исмаилова Л.Д.

Положение о бракеражной комиссии в МБОУ «СОШ №65» г. Грозного

1.Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом 2.4.5.2409-08, СанПиН -2.4.1.2660-10, сборниками рецептов, 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.

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.

1.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал на кухне. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, члены бракеражной комиссии и повар, приготовляющий продукцию.

1.4. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия школы:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- 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.

II. 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, её цвет.
- 2.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё 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.

III. Органолептическая оценка первых блюд

- 3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.
- 3.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её 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. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.
- 3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых 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, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, 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 подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

IV. Органолептическая оценка вторых блюд.

- 4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся 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 зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.
- 4.4. 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.
- 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 несоответствии 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. У плохо приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её 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. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

V. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

«Удовлетворительно» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

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

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

5.3. Оценка **«удовлетворительно»** и **«неудовлетворительно»**, данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

5.4. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 – 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

VI. Управление и структура.

4.1. В состав бракеражной комиссии входит:

- председатель комиссии – директор школы
- ответственный за организацию питания – социальный педагог;
- председатель профкома;
- заместитель директора по АХЧ;
- медицинская сестра;
- повар.

**Состав
бракеражной комиссии МБОУ «СОШ №65» г. Грозного
на 2025-2026 учебный год**

Мусаев М-А.А. директор школы, председатель комиссии

Члены комиссии:

Мальсагова Х.И. ответственный за организацию питания,
заместитель директора по УР НШ

Мумаева Х.Р. медицинская сестра

Исмаилова Л.Д. председатель первичной профсоюзной
организации, учитель русского языка и
литературы

Межидова Б.А. председатель родительского комитета

**План работы
бракеражной комиссии МБОУ «СОШ №65» г. Грозного
на 2025-2026 учебный год**

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
1	Соблюдение натуральных норм питания	Медсестра	Ежедневно	Меню-требование; Двухнедельное меню	Составление меню
		Ответственный по питанию	Ежедневно		Анализ меню, утверждение.
2	Бракераж готовой продукции	Медсестра	Ежедневно	Журнал «Бракераж готовой продукции» Пробы	Методика органолептической оценки пищи
		Бракеражная комиссия	Ежедневно		
4	Соблюдение товарного соседства, сроков хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	Медсестра	Ежедневно	Журнал «Бракераж скоропортящейся продукции»	Анализ, учет
		Кладовщик			
		Ответственный по питанию	1 раз в 3 мес.	Акт	Анализ документации
5	Оптимальный температурным режимом хранения продуктов в холодильниках	Медсестра Заместитель директора по АХЧ	Ежедневно	Журнал «Регистрации температуры холодильников на пищеблоке»	Проверка Запись в журнале
6	Снятие остатков продуктов питания в кладовой	Ответственный по питанию	1 раз в месяц	Акт	Ревизия
7	Соблюдение правил и требований транспортировки продуктов	Медсестра Заместитель директора по АХЧ	При поступлении продуктов	Акт при наличии нарушений	Наблюдение
		Ответственный по питанию	1 раз в 3 мес.	Акт проверки	Наблюдение

8	Контроль пересечения потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря и тар	Медсестра	Ежедневно	-	Наблюдение
9	Закладка блюд	Медсестра	1 раз в неделю	-	Анализ документации взвешивание продуктов
		Ответственный по питанию	1 раза в месяц	Акт	
10	Выполнение технологических требований приготовления пищи	Медсестра	Ежедневно		Наблюдение
11	Маркировка посуды, оборудования, уборочного инвентаря	Медсестра	Постоянно	Оперативный контроль	Наблюдение
		Ответственный по питанию	1 раз в месяц, при нарушениях	Акт проверки 1 раз в месяц	Наблюдение, анализ документации
12	Норма выхода блюд (вес, объем)	Медсестра	1 раз в неделю		Контрольное взвешивание блюд
		Бракеражная комиссия	2 раза в месяц	Акт	
		Ответственный по питанию	2 раза в мес.	Периодическое составление акта	
13	Санитарное состояние пищеблока, кладовых.	Медсестра	Еженедельно	Журнал «Санитарное состояние»	Наблюдение
		Ответственный по питанию	Периодически	Планерка	Наблюдение, анализ документации
		Заместитель директора по АХЧ	Периодически	Планерка	Анализ документации наблюдение
			При подготовке к новому уч. году	Отчет для заведующей	Наблюдение
14	Соблюдение графика генеральных уборок на пищеблоке, в кладовой.	Медсестра	Ежедневно, по графику	Журнал «Санитарное состояние»	Наблюдение
16	Калорийность пищевого рациона	Медсестра	Ежедневно	Технол. карта	Анализ
		Заведующая	1 раз в месяц	Сводная таблица	Сравнительный анализ показателей
17	Соблюдение правил личной	Медсестра	Ежедневно	Гигиенический журнал	Осмотр, запись в журналах

	гигиены сотрудниками	Заведующая	1 раз в полугодие	Журналы. Сан.книжки	Анализ документации
18	Соблюдение графика режима питания	Медсестра	Ежедневно	-	Оперативный контроль
		Заведующая	1 раз в мес.	Акт при нарушении	
19	Организация питьевого режима	Медсестра	Ежедневно	-	Оперативный контроль
20	Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в школу	Медсестра	При поступлении продуктов	Наблюдение с техническими документами, Сертификаты качества, справки, фактуры	Анализ документации
		Заместитель директора по АХЧ			
22	Выполнение нормативно- правовой база по организации питания	Ответственный по питанию	Постоянно	Законодат. документы, правила, требования	Изучение, выработка управленческих решений, Разработка внутришкольно й документации, приказы, памятки.
		Медсестра Заместитель директора по АХЧ			
23	Анализ документации ответственного за питание	Ответственный по питанию	1 раз в квартал	Отчетно- учетная документация, оформление технологически х карт	Анализ
24	Хранение и использование дезинфицирующих средств. Наличие инструкций по применению	медсестра	Ежедневно	Журнал	Запись, анализ
		Ответственный по питанию Заместитель директора по АХЧ	Периодически		
25	Исполнение предписаний, замечаний, нарушений	Заместитель директора по АХЧ Медсестра Заместитель директора по АХЧ	Регулярно	Отчет, справки, акты и т.д.	Исполнение предписаний
26	Витаминизация блюдов	Медсестра	Ежедневно	-	Анализ
		Ответственный по питанию	1 раз в месяц	-	Анализ
		Медсестра	1 раз в неделю		

29	Технология мытья посуды	Медсестра	Периодически	Акт при нарушении	Наблюдение, опрос
30	Своевременность смены спец. одежды	Медсестра	Ежедневно		Визуальный контроль
		Медсестра	1 раз в квартал	Заявка на приобретение	
31	Наличие достаточного количества и состояния кухонной посуды и инвентаря	Медсестра	постоянно	-	Визуальный контроль
		Заместитель директора по АХЧ	1 раз в квартал	Акт	
		Ответственный по питанию	1 раз в квартал		