

ПРИКАЗ

29.08.2024 г.

№ 226-ОД

г. Михайловск

«О создании бракеражной комиссии и комиссии Родительского контроля за качеством питания обучающихся в 2024-2025 учебном году»

На основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 01.03.2020 №47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст. 37 Федерального закона от 20.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.; Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся, в целях осуществления контроля организации питания воспитанников и обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований в школьной столовой в 2024-2025 учебном году

Приказываю:

1. Назначить бракеражную комиссию по контролю за качеством поступающих продуктов, за соблюдением условий их хранения и сроков реализации в следующем составе:

Председатель комиссии: Жукова О.Ф. - замдиректор по ВР

Члены комиссии: Лепетюхина А.С. - замдиректор по УВР;

Коршункова И.В. – ведущий экономист;

Порублева Л.В. – заведующая столовой;

Шумяк Ю.П. -родитель.

2. Утвердить Положение бракеражной комиссии в МБОУ СОШ № 25 им. К.Д.Ушинского.

3. Членам бракеражной комиссии ежедневно отмечать в бракеражном журнале качество готовой продукции и норму выхода готовых блюд.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 25 им. К.Д.Ушинского»

356240, г. Михайловск, ул. Прекрасная 2
ИНН 2623033745 КПП 262301001

Тел.: 89624220342
89188806859

e-mail: mbou-school25@yandex.ru

4. Работникам пищеблока оказывать содействие членам бракеражной комиссии во время проверок.

5. Создать комиссию по проведению мероприятий родительского контроля организации и качества горячего питания обучающихся в школьной столовой в следующем составе:

Жукова О.Ф. - замдиректора по ВР;

Шишкина Т.А – родитель;

Шевердяева Л.А – родитель;

Шумяк Ю.П-родитель.

6. Установить срок работы бракеражной и родительской комиссии с 02.09.2024 года по 31.05.2025 года.

7. Утвердить график проверок комиссии родительского контроля качества питания обучающихся на 2024-2025 учебный год согласно Приложению № 2 и протокол проверки организации питания обучающихся (Приложение 3)

8. Вменить в обязанности комиссии осуществлять контроль за:

- соответствием реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническим содержанием обеденного зала, состоянием обеденной мебели, столовой посуды, наличием салфеток и т.п.;
- условиями соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличием и состоянием санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объемом и видом пищевых отходов после приема пищи;
- информированием родителей и детей о здоровом питании.

9. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ СОШ № 25
им. К.Д.Ушинского



Г.А. Митропольская

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 25 им. К.Д.Ушинского»

356240, г. Михайловск, ул. Прекрасная 2
ИНН 2623033745 КПП 262301001

Тел.: 89624220342
89188806859

e-mail: mbou-school25@yandex.ru

Приложение 1



Утверждаю

Директор МБОУ СОШ 25

им. К.Д.Ушинского

Г.А.Митропольская

«29» августа 2024 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
О Бракеражной комиссии в
МБОУ СОШ № 25 им. К.Д.Ушинского

г. Михайловск

Общие положения.

1. Бракеражная комиссия создается на основании приказа директора школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы. 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. 2409-10 «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 на предприятие (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 абсолютно все этапы приготовления блюд, условия хранения продуктов и т. п.
6. После проведения бракеража выводы комиссии о качестве блюд и товаров фиксируются в специальном бракеражном журнале, а члены комиссии подтверждают принятое решение своими подписями. В журнале оценивается пригодность не всего меню, а каждого блюда отдельно.
7. Хранится данная документация у повара.
8. Все члены комиссии несут персональную ответственность за обеспечение качественным питанием учащихся, воспитанников Школы.

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 обязательно подписан директором и заведующим производством предприятия; 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 без исключения 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, ведь внешний вид и цвет пищи могут сразу свидетельствовать о ее качестве;
2. Обращают 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 и на внешний вид блюда. Если котлета размазывается по тарелке, значит хлеба добавлено слишком много. Красноватый цвет котлет свидетельствует о том, что фарш не прожарили или он был протухшим;
4. Блюда из рыбы должны быть сочными, плотными и не иметь посторонних запахов. Вареная рыба – иметь приятный привкус пряностей, жаренная – 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. А 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 нарушения, которые абсолютно не изменили привычный вкус блюда;
- «удовлетворительно» — такая оценка у блюд, рецепт которых нарушен, 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.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 25 им. К.Д.Ушинского»

356240, г. Михайловск, ул. Прекрасная 2
ИНН 2623033745 КПП 262301001

Тел.: 89624220342
89188806859

e-mail: mbou-school25@yandex.ru

Все эти оценки определяются по органолептическим показателям и заносятся в бракеражный журнал.

Блюда с оценкой «неудовлетворительно» ни в коем случае не поступают в реализацию детям. В этом случае председатель бракеражной комиссии составляет акт, о котором обязательно докладывают директору школы. Также с этим актом знакомят работника, по вине которого допущена ошибка.

Некачественную продукцию списывают, также составляя соответствующий акт.

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

Работу бракеражной комиссии контролирует непосредственно директор школы. Воспитанники и ученики могут получить готовую продукцию только после бракеража всей готовой продукции, производимой на пищеблоке.

АКТ
Проверки школьной столовой бракеражной комиссией
по питанию учащихся

_____ (дата)

Задачи деятельности бракеражной комиссии:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

В ходе проверки выявлено:

1. Что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене _____ (да/нет).
2. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками _____ (да/нет).
3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения _____ (да/нет).
4. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 25 им. К.Д.Ушинского»

356240, г. Михайловск, ул. Прекрасная 2
ИНН 2623033745 КПП 262301001

Тел.: 89624220342
89188806859

e-mail: mbou-school25@yandex.ru

Нарушений _____ (не выявлено/выявлено).

5. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения. Нарушений _____ (не выявлено/выявлено).

6. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность. Нарушений _____ (не выявлено/выявлено).

7. Проверили внешний вид работников пищеблока.

Нарушений _____ (не выявлено/выявлено).

8. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации блюд _____ (да/нет).

9. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент 1,2, блюд и салатов _____ (да/нет).

Выводы и предложения: _____

Члены комиссии:

Приложение 2

График
проверок комиссии родительского контроля
качества питания обучающихся на 2024-2025 учебный год

№ п/п	Месяц	Дата	Члены комиссии
1	Сентябрь	26.09.2024 года	Жукова О.Ф. - замдиректора по ВР Шишкина Т.А. - родитель Власова Л.А. – родитель Шумяк Ю.П.-родитель
2	Октябрь	26.10.2024 года	Жукова О.Ф. - замдиректора по ВР Шишкина Т.А. - родитель Власова Л.А. – родитель Шумяк Ю.П.-родитель
3	Ноябрь	25.11.2024 года	Жукова О.Ф. - замдиректора по ВР Шишкина Т.А. - родитель Власова Л.А. – родитель Шумяк Ю.П.-родитель
4	Декабрь	25.12.2024 года	Жукова О.Ф. - замдиректора по ВР Шишкина Т.А. - родитель Власова Л.А. – родитель Шумяк Ю.П.-родитель
5	Январь	23.01.2025 года	Жукова О.Ф. - замдиректора по ВР Шишкина Т.А. - родитель Власова Л.А. – родитель Шумяк Ю.П.-родитель
6	Февраль	21.02.2025 года	Жукова О.Ф. - замдиректора по ВР Шишкина Т.А. - родитель Власова Л.А. – родитель Шумяк Ю.П.-родитель
7	Март	24.03.2025 года	Жукова О.Ф. - замдиректора по ВР Шишкина Т.А. - родитель Власова Л.А. – родитель Шумяк Ю.П.-родитель

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 25 им. К.Д.Ушинского»

356240, г. Михайловск, ул. Прекрасная 2

Тел.: 89624220342

ИНН 2623033745 КПП 262301001

89188806859

e-mail: mbou-school25@yandex.ru

8	Апрель	21.04.2025 года	Жукова О.Ф. - замдиректора по ВР Шишкина Т.А. - родитель Власова Л.А. – родитель Шумяк Ю.П.-родитель
9	Май	23.05.2025 года	Жукова О.Ф. - замдиректора по ВР Шишкина Т.А. - родитель Власова Л.А. – родитель Шумяк Ю.П.-родитель

Приложение 3

**Протокол № _____ от _____ 2024__ г.
проверки организации питания обучающихся
МБОУ СОШ № 25 им. К.Д.Ушинского в школьной столовой
комиссией родительского контроля**

Комиссия в составе:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

провели проверку организации питания обучающихся в школьной столовой по следующим вопросам:

№	Вопрос	Да	Нет	Средний балл
1.	Соответствие рационов питания утверждённому меню.			
2.	Соответствие ежедневного меню на сайте школы.			
3.	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов.			
4.	Наличие в организации приказа о создании бракеражной комиссии.			
5.	Качество уборки помещения для приема пищи.			
6.	Условия соблюдения детьми правил личной гигиены.			
7.	Вкусовые качества готовой продукции.			
8.	Эстетичность оформления и подачи блюд.			
9.	Соответствие блюд нормам здорового и полноценного питания.			

Подписи членов комиссии:

