

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И
МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ
(КОРРЕКЦИОННАЯ) ШКОЛА – ИНТЕРНАТ Г.ТИХОРЕЦКА**

ПРИКАЗ

от 31.08.2022

№ 293

г. Тихорецк

О создании бракеражной комиссии на 2022-2023 учебный год

В целях осуществления контроля за правильной организацией питания обучающихся воспитанников, оценки органолептических свойств приготовленной пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в ГКОУ школе - интернате г. Тихорецка п р и к а з ы в а ю:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель комиссии: Хаит Л.А., старшая медицинская сестра.

Члены комиссии:

Колесникова И.П., заместитель директора по ВР,

Басырова Е.П., повар,

Дымова С.В., повар,

Екименко М.С., воспитатель,

Марушан Т.С., воспитатель,

Золина О.В., воспитатель.

2. Работа бракеражной комиссии регламентируется Положением о бракеражной комиссии школы-интерната г.Тихорецка (приложение №1).

3. Членам комиссии продолжать ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи, в соответствии с графиком работы ответственных за бракераж готовой продукции (приложение №2).

4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

5. Приказ вступает в силу со дня его подписания.

Директор





С.В.Тесленко


С приказом ознакомлены:


Л.А. Хаит 


И.П. Колесникова 

Е.П. Басырова 

С.В. Дымова 

М.С. Екименко 

О.В. Золина 

Т.С. Марушан  -

Приложение №1
К приказу № 193 от 31.08.2022

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГКОУ школы-интерната
г. Тихорецка



С.В.Тесленко

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии в ГКОУ школе-интернате г. Тихорецка

I. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в целях контроля за соблюдением технологии и качеством приготовления пищи, соблюдения технологии, выполнения санитарно-гигиенических требований. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы-интерната на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденным Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях».

II. Основные задачи

- 2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- 2.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.
- 2.3. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 2.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

III. Содержание и формы работы

- 3.1. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.
- 3.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

3.3. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 20 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.4. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.5 Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

- **Оценка «отлично»** дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

- **Оценка «хорошо»** дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

- **Оценка «удовлетворительно»** дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

- **Оценка «неудовлетворительно»** дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью **«К раздаче не допускаю»**, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

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

3.8. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

IV. Управление и структура

4.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения.

4.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

V. Документация бракеражной комиссии

5.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

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

5.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью учреждения.

5.4. Хранится бракеражный журнал на пищеблоке.

Приложение № 2
к приказу от 31.08.22 № 293



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГКОУ школы-интерната
г. Тихорецка
С. В. Тесленко

График работы ответственных за бракераж готовой продукции

	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница	Суббота	Воскресенье
Завтрак 1	Хаит Л.А. Басырова Е.П. Дымова С.В.	Хаит Л.А. Басырова Е.П. Дымова С.В.	Хаит Л.А. Басырова Е.П. Дымова С.В.	Хаит Л.А. Басырова Е.П. Дымова С.В.	Хаит Л.А. Басырова Е.П. Дымова С.В.	Марушан Т.С. Басырова Е.П. Дымова С.В.	Колесникова И.П. Басырова Е.П. Дымова С.В.
Завтрак 2	Хаит Л.А. Басырова Е.П. Дымова С.В.	Хаит Л.А. Басырова Е.П. Дымова С.В.	Хаит Л.А. Басырова Е.П. Дымова С.В.	Хаит Л.А. Басырова Е.П. Дымова С.В.	Хаит Л.А. Басырова Е.П. Дымова С.В.	Марушан Т.С. Басырова Е.П. Дымова С.В.	Колесникова И.П. Басырова Е.П. Дымова С.В.
Обед	Хаит Л.А. Басырова Е.П. Дымова С.В.	Хаит Л.А. Басырова Е.П. Дымова С.В.	Хаит Л.А. Басырова Е.П. Дымова С.В.	Хаит Л.А. Басырова Е.П. Дымова С.В.	Хаит Л.А. Басырова Е.П. Дымова С.В.	Марушан Т.С. Басырова Е.П. Дымова С.В.	Колесникова И.П. Басырова Е.П. Дымова С.В.
Полдник	Хаит Л.А. Басырова Е.П. Дымова С.В.	Хаит Л.А. Басырова Е.П. Дымова С.В.	Хаит Л.А. Басырова Е.П. Дымова С.В.	Хаит Л.А. Басырова Е.П. Дымова С.В.	Хаит Л.А. Басырова Е.П. Дымова С.В.	Золина О.В. Басырова Е.П. Дымова С.В.	Екименко М.С. Басырова Е.П. Дымова С.В.
Ужин 1	Хаит Л.А. Басырова Е.П. Дымова С.В.	Хаит Л.А. Басырова Е.П. Дымова С.В.	Хаит Л.А. Басырова Е.П. Дымова С.В.	Хаит Л.А. Басырова Е.П. Дымова С.В.	Хаит Л.А. Басырова Е.П. Дымова С.В.	Золина О.В. Басырова Е.П. Дымова С.В.	Екименко М.С. Басырова Е.П. Дымова С.В.
Ужин 2	Хаит Л.А. Басырова Е.П. Дымова С.В.	Хаит Л.А. Басырова Е.П. Дымова С.В.	Хаит Л.А. Басырова Е.П. Дымова С.В.	Хаит Л.А. Басырова Е.П. Дымова С.В.	Хаит Л.А. Басырова Е.П. Дымова С.В.	Золина О.В. Басырова Е.П. Дымова С.В.	Екименко М.С. Басырова Е.П. Дымова С.В.