

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 8  
г.Конаково**

**П Р И К А З**

**22.08.2022г.**

**№ 94-ув**

О создании бракеражной комиссии в МБОУ СОШ № 8 г.Конаково.

В соответствии с выполнением СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования и в целях создания условий для укрепления здоровья учащихся в летнем оздоровительном лагере на базе МБОУ СОШ № 8 г.Конаково

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Назначить членами бракеражной комиссии по организации горячего питания обучающихся МБОУ СОШ № 8 г.Конаково
  - Орехову Ж.С. – заместитель директора по УВР
  - Сычеву Т.А. – учитель начальных классов
  - Будехину О.Г. – председатель первичной профсоюзной организации
2. Бракераж – снятие пробы, выпускаемой продукции путем органолептических показателей
  - соответствие внешнего вида продукта и его вкусовых качеств, усиления контроля за качеством питания в школе.
3. Основные задачи:
  - 3.1. Предотвращение пищевых отравлений
  - 3.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний
  - 3.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
  - 3.4. Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания
4. Содержание и формы работы:
  - 4.1. Бракеражная комиссия в полном составе работает по утвержденному графику, в другое время бракераж готовой продукции проводится медицинским работником учреждения.
  - 4.2. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.
  - 4.3. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.
  - 4.4. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
  - 4.5. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешать тщательно пищу в котле.



4.6. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушилась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида, Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

4.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии или медицинским работником.

4.8. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

5. Документация бракеражной комиссии

5.1. Результаты бракеражной пробы заноситься 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, прошнурован и скреплен печатью учреждения, хранится бракеражный журнал у заведующего столовой.

6. Методика органолептической оценки пищи

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

6.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании.

7. Органолептическая оценка первых блюд

7.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве в 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 загрязненности.

8. Организация оценки вторых блюд

8.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром в соусе, все составные части оцениваются отдельно, Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

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

8.3. 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.

8.4. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет.

8.5. Консистенция соусов определяется, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку.



8.6. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов.

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


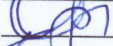
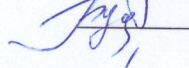
9. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор



Крапивина Н.П.

С ПРИКАЗОМ ОЗНАКОМЛЕНЫ И СОГЛАСНЫ:

	Сычева Т.А.	«22» 08 2022г.
	Орехова Ж.С.	«22» 08 2022г.
	Будехина О.Г.	«22» 08 2022г.



Приложение к приказу № 94-ув  
от 22.08.2022г.



УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МБОУ СОШ № 8  
г.Конаково  
Крапивина Н.П.

### **Инструкция ответственного за проведение бракеража входного контроля поступающих продуктов**

1. Заведующей по пищеблоку необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами в МБОУ СОШ № 8 г.Конаково. А именно проверить, как доставляют продукты в учреждение, имеется ли специальная тара, как она маркируется и обрабатывается (в том случае, если она используется повторно, как складываются продукты в машине (например, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки) имеется ли санитарный паспорт на машину, поставляющую продукты в МБОУ СОШ № 8 г.Конаково.

2. Руководитель обязан контролировать сопроводительную документацию, поступающую на склад с продуктами, и убедиться в наличии всех документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов помнить, что удостоверение качества и ветеринарное заключение должно быть на каждую партию товара.



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 8

г.Конаково

ПРИКАЗ

22.08.2022г.

№ 95-ув

Об организации питания  
учащихся.

В целях организации полноценного качественного, соответствующего требованиям нормативных документов питания учащихся в 2021-2022 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Установить режим работы МБОУ СОШ № 8 г.Конаково с учетом увеличения времени для приема пищи продолжительностью перемен между уроками после  
2 урока – 10 минут  
3 урока – 20 минут  
4 урока – 15 минут  
5 урока – 20 минут  
6 урока – 10 минут  
7 урока – 10 минут
2. Назначить ответственным за организацию питания учащихся начальной школы Орехову Ж.С., учителя английского языка, заместителя директора по УВР в начальной школе.
3. Ответственному за организацию питания учащихся  
- обеспечить за счет средств регионального и муниципального бюджета одноразовое питание (завтрак) для учащихся начальной школы, питание детей, находящихся в ТЖС;  
- обеспечить горячее питание для учащихся 5-11-х классов;  
- ежедневно осуществлять контроль за посещаемостью учащимися учебных занятий.  
Результаты заносить в таблицу питания учащихся.  
- проводить систематическую работу по охвату горячим питанием всех учащихся ОО.
4. Классным руководителям 1-4 классов, классным руководителя 5-11 классов (ТЖС) своевременно вносить данные в таблицу питания учащихся, для которых организовано питание за счет средств регионального и муниципального бюджета.
5. Главному бухгалтеру Румянцевой М.А. обеспечить своевременное перечисление целевых средств на питание
6. Резниченко М.В., выполняющий функционал социального педагога, осуществлять ежедневный контроль за питанием детей, находящихся в ТЖС.
7. Классным руководителям 1-11 классов организовать проведение разъяснительной работы с учащимися и их родителями по формированию навыков и культуры здорового питания.
8. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.



Директор

Крапивина Н.П.

С ПРИКАЗОМ ОЗНАКОМЛЕННЫ И СОГЛАСНЫ:

Орехова Ж.С.

« 22 » 08 2022г.

Резниченко М.В.

« 22 » 08 2022г.