

Қазақстан Республикасы, 010000, Нұр-Сұлтан қаласы, Сарыарқа ауданы,
Көктал тұрғын алабы, Ардагерлер көшесі, 1А
Тел/факс: (7172) 50-15-61, 50-15-62, 50-15-63.

БҰЙРЫҚ

№ 3

2023 жылдың 04 қаңтарынан

ПРИКАЗ

№ 3

от 04 января 2023 года

**«О создании бракеражной комиссии
по мониторингу за качеством питания»**

На основании приказа МЗ РК от 05.08.2021 г. №ҚР ДСМ-76 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» и приказа МОН РК от 31.10.2018 г. №598 «Об утверждении Правил организации питания обучающихся в государственных организациях среднего образования, внешкольных организациях дополнительного образования, а также приобретения товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в государственных дошкольных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях технического и профессионального, послесреднего образования» **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить состав бракеражной комиссии по мониторингу за качеством питания согласно Приложению 1;
2. Утвердить положение бракеражной комиссии по мониторингу за качеством питания согласно Приложению 2;
3. Утвердить план работы бракеражной комиссии по мониторингу за качеством питания на 2022-2023 учебный год Приложение 3;
4. Контроль исполнения настоящего приказа возложить на заместителя директора по ВР Кенжесейтова А.К.

Директор школы:



Сыздыкова А.Н.

Приложение 1



Состав
бракеражной комиссии по мониторингу за качеством питания
на 2022/2023 учебный год

1. Председатель комиссии Сыздыкова А.Н., директор школы;
2. Члены комиссии :
 - Кенжесейтова А.К., зам.директора по УВР;
 - Шуйкина Д.А., медицинский работник школы;
 - Ережепова Г.С., социальный педагог;
 - Орловская Т.Т. представитель родительского комитета;
 - Аскарлова Г.С., представитель родительского комитета;
 - Федоренко О.В., представитель родительского комитета;
 - Комолова В.И., представитель родительского комитета;
 - Бежентаева О.Н., член попечительского совета;
 - Джантасова М.Н, представитель родительского комитета;
 - Калпакова А.К., представитель родительского комитета;
 - Идрисова А.А., представитель родительского комитета;
 - Карымсакова О.А., представитель родительского комитета;
 - Гусак А.В., представитель родительского комитета;

Приложение 2

«Утверждаю»
Директор КГУ
«Средняя школа №41»
акимата города Астаны
 Сыздыкова А.Н.
« _____ » _____ 2023года

ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления школой, а также в соответствии с Уставом школы в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в столовой создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом школы.

2. Основные направления деятельности

2.1. Систематический контроль за организацией питания, качеством пищевых продуктов, составляющих рацион питания школьников.

3. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

3.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года.

3.2. Бракеражная комиссия состоит из нечетного количества (11 человек).

4. Полномочия комиссии

4.1. Бракеражная комиссия:

- 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.

5. Методика органолептической оценки пищи

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

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

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

5.4. 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.

6. Органолептическая оценка первых блюд

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

6.2. 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).

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

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

6.5. 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.

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

7. Органолептическая оценка вторых блюд

7.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

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

7.3. 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.

7.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

7.5. 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 заинтересоваться качеством исходного

картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

7.6. 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. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.

7.7. 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 пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

8. Оценка организации питания

8.1. Критерии оценки качества блюд

- «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.
- «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.
- «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.
- «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

8.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

8.3. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

8.4. Администрация школы обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией

Социальный педагог:



Ережепова Г.С.

Приложение 3



«Утверждаю»
 Директор КГУ
 «Средняя школа №41»
 акимата города Астаны
 Сыздыкова А.Н.
 « » 2023 года

**План
 работы бракеражной комиссии по мониторингу за качеством питания на
 2022/2023 учебный год**

№	Содержание мероприятий	Сроки исполнения	Форма завершения	Ответственные исполнители
1	Проведение мониторинга за качеством организации питания обучающихся	ежемесячно	Акт	Члены комиссии
2	Контроль санитарного состояния школьной столовой	ежедневно	Заполнение журнала	Медицинский работник школы
3	Контроль питания детей, питающихся за счет фонда всеобуча из числа учащихся 5-11 классов	Ежедневно	Табель	Социальный педагог
4	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов и выхода блюд	ежедневно	Акт	Медицинский работник, члены комиссии, арендатор столовой
5	Проведение внепланового мониторинга при письменном обращении родителя (законного представителя) ребенка на предмет выявления нарушения в организации питания в школьной столовой.	По мере обращения	Акт	Члены комиссии
6	Проведение мониторинга в случаях возникновения чрезвычайных ситуаций (появление различных инфекций и т.д.)	По мере выявления	Акт	Члены комиссии
7	Подготовка и размещение информации о результатах мониторинга на информационных ресурсах	Ежемесячно	Информация, акты	Заместитель директора по ВР
8	Рассмотрение споров обращений родителей (законных представителей) учащихся по вопросам, связанным с организацией питания	По мере необходимости	информация	Заместитель директора по ВР
9	Рассмотрение итогов работы школьной столовой по организации правильного питания и соблюдения санитарных норм на педагогическом совете школы	1 раз в год	Анализ работы	Заместитель директора по ВР