

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №3 имени М.Г. Гайрбекова с. Валерик»  
(МБОУ «СОШ №3 им. Р.И. Гайрбекова с.Валерик»)

Муниципални бюджетни юкъярадешаран учреждени  
«Валаргг1ера №3 йолу юккьера юкъярдашеран Гайрбеков Рамзанан ц1арах школа»  
(МБЮУ «Валаргг1ера №3 йолу Гайрбеков Р.И. ц1арах ЮЮШ»)

Приказ

от 1 сентября 2022 года

№ 45 од

«об осуществлении родительского контроля за питанием обучающихся»

В целях осуществления контроля родителей (законных представителей) за организацией питания обучающихся, контроля качества приготовленных блюд в соответствии с утвержденным меню в МБОУ «СОШ №3 им. Р.И. Гайрбекова с.Валерик»

**приказываю:**

1. Утвердить:

1.1 Положение о Комиссии (приложение 2),  
План-задание для Комиссии (приложение 3),

1.2 Правила бракеража (приложение 4)

2. Педагогу – организатору ответственному по питанию Мурдаловой М.А. провести организационные мероприятия по осуществлению контроля родителей (законных представителей) за организацией питания обучающихся в срок до 09.09.2022.

2,1. Ознакомить родителей с положением о комиссии родительского контроля и правилами бракеража,

3. Ответственность за исполнение приказа возложить на педагога-организатора Мурдалову М.А.

4. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор:

 Басаева П.Д.

С приказом ознакомлены:

 Мурдалова М.А.

## **Правила бракеража пищи**

### 1. Общие положения

- 1.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в школьной столовой МБОУ «СОШ№3 им.Р.И.Гайрбекова с.Валерик» (далее — ОУ), подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
- 1.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной порции.
- 1.3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит любое лицо из состава бракеражной комиссии, назначенное председателем бракеражной комиссии.
- 1.4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал. При наличии замечаний в части нарушения технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана незамедлительно уведомить директора ОУ любым удобным способом.
- 1.5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью. Хранится бракеражный журнал у заведующего производством.

### 2. Методика органолептической оценки пищи

- 2.1. Органолептическую оценку пищи начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.
- 2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании.  
Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, гнилостный, МОЛОЧНОКИСЛЫЙ.  
Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный и т.д.
- 2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.
- 2.4. При снятии пробы необходимо выполнить правила предосторожности: из сырых продуктов пробуют 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.

### 3. 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, по которому 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 тушеных овощей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки.
- 3.3. 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.