

**ПРИНЯТО**

на Педагогическом совете  
МОБУ СОШ № 19

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор МОБУ СОШ № 19  
\_\_\_\_\_ Сидоркин В.Ю.

Протокол № 1 от 30.08.2022

Приказ №10 от 30.08.2022

**Положение  
о бракеражной комиссии в Муниципальном общеобразовательном  
бюджетном учреждении средней общеобразовательной школе №19**

**I. Общие положения**

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в соответствии с Уставом МОБУ СОШ № 19, в целях осуществления контроля организации питания детей, приказом руководителя учреждения ежегодно создается бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачеством готовой продукции и кулинарных изделий, который проводится органолептическим методом.

1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией учреждения и оператором питания, осуществляющим поставку продуктов питания, приготовление и реализацию блюд и кулинарных изделий.

1.4. Основные задачи бракеражной комиссии:

Контроль качества здорового питания и реализации примерного меню.

Предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний.

Контроль соблюдения технологии приготовления пищи.

Органолептическая оценка готовой пищи, проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству питающихся детей.

1.5. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», данным Положением.

## II. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора образовательной организации. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом директора МОБУ СОШ № 19.

2.2. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока, представитель администрации, и, при необходимости, привлеченные лица из числа родительского комитета, имеющие должным образом оформленную санитарную книжку.

2.3. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе, администрация МОБУ СОШ № 19 при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

2.4. Администрация МОБУ СОШ 19 обязана содействовать бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

2.5. Члены бракеражной комиссии должны быть ознакомлены с данным положением и изучить правила организации проведения органолептической оценки готовых блюд, кулинарных изделий.

## III. Методика организации работы.

3.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет. 3.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный и т.д.

3.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре. 3.4. 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.

3.5. Перед проведением органолептического анализа специалисты (члены комиссии) должны ознакомиться с действующей нормативной и технологической документацией на исследуемую продукцию, включающую требования к ее качеству. Ознакомиться с меню раскладкой, изучить технологические карты, соответствующие меню, утвержденному руководителем образовательного учреждения, а также меню ассортимента дополнительного питания в объемах выхода блюд, указанных в меню раскладке.

3.6. Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической документации.

#### **IV. Требуемые приборы и материалы.**

4.1. Для проведения органолептического анализа необходимо использовать: ложки из нержавеющей стали для отбора проб жидких блюд, ножи, вилки из нержавеющей стали для отбора проб блюд с полной консистенцией; тарелки или блюда для отбора проб; черпаки для отбора проб из котлов.

#### **V. Правила отбора проб от партии общественного питания.**

5.1. При проведении органолептической оценки (бракеража) готовых блюд и изделий и определении их средней массы: штучные и порционные изделия отбирают из разных (или одного) противней и лотков и взвешивают

по 10 шт, на весах. Если суммарная масса взвешиваемых изделий окажется ниже нормы, взвешивают еще 10 изделий. Затем изделия взвешивают поштучно. Для определения средней массы блюд (изделий), отобранных на раздаче, взвешивают отдельно 3 порции, суммируют их массу и делят на 3. Чтобы проверить правильность отпуска продуктов, порционируемых с помощью мерников и ложек (сметана, сахар, сливочное масло), отбирают мерником 10, 20 порций продукта, взвешивают и определяют среднюю массу. Средняя масса блюд (изделий) не должна иметь отклонения от нормы выхода блюда изделия по рецептуре. Масса одного блюда (изделия) может отклоняться от нормы не более, чем на 3%.

## **VI. 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 приготовленных из мяса и рыбы. Недоброкачественные 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, не свойственной 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 в начале его пробуют без сметаны.

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

6.7. В начале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют ее, затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой (например, наличие лука, петрушки и т.д.).

## **VII. 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. При проверке качества блюд из отварных и жареных овощей прежде оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре.

7.3. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от кости.

7.4. При оценке блюд из круп и макаронных изделий, кашу тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних примесей, на наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их консистенцию: развариваемость и слипаемость. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

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 поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира.

7.6. При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептов: подготовка полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий; соответствие гарнира и соуса данному изделию.

7.7. У мясных блюд сначала оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглой по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, в том числе соответствие кулинарного использования мясного полуфабриката виду изделия.

### **VIII. Критерии оценки качества блюд.**

8.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствие с технологией и утвержденной рецептуре. Органолептические показатели должны соответствовать требованиям нормативно-технической и технологической документации.

8.2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюд, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить, легко устранимые отклонения. Например, к таким отклонениям можно отнести характерные, но слабовыраженные запах и вкус, наличие слабоокрашенного жира, не равномерная форма нарезки и т.д.

8.3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить. К недостаткам таких блюд относят не соблюдение отдельных соотношений компонентов, подсыхание поверхности изделий, нарушение формы изделий,

неправильная нарезка овощей, наличие жидкости в салатах, жесткая консистенция мяса и т.д. К раздаче блюдо допускается.

8.4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда, невозможно исправить. Органолептически блюдо обладает несвойственным вкусом или запахом, изделия пересоленные, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму или характерную консистенцию. Такую продукцию переводят в брак, оформляя актом. При запрещении к реализации готовой продукции указываются причины низкой оценки, делается отметка в журнале бракеража готовой продукции в графе примечания.

8.5. С целью контроля соблюдения технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд и ассортимента дополнительного питания. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока в соответствии с рекомендациями по отбору проб. Контроль за отбором и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник, в случае отсутствия в учреждении медицинского работника на постоянной основе, отбор суточной пробы осуществляет работник, определенный приказом руководителя ОУ.

## **IX. Права бракеражной комиссии.**

Следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

Осуществлять контроль сроков реализации приготовленных блюд, кулинарных изделий.

Контролировать качество приготовленной пищи. □ Проверять выход блюд: вес, объем.

Проводить органолептическую оценку готовой пищи.

Проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

Контролировать наличие суточной пробы.

Проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам.

Контролировать соблюдение меню.

Вносить на рассмотрение администрации, оператору питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

## **X. Требования к оформлению документации.**

10.1. Результаты работы бракеражной комиссии записываются в «Журнал бракеража готовой продукции».

10.2. Бракеражный журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью учреждения, хранится журнал у заведующей столовой.

10.3. Протоколы проверок бракеражной комиссии хранятся у председателя бракеражной комиссии.

10.4. Информация о выявленных нарушениях членами бракеражной комиссии фиксируется в актах проверок, результаты которых доводятся до сведения и принятия решения администрацией и оператором питания.

## **XI. Заключительные положения.**

11.1. В бракеражном журнале расписываются все члены бракеражной комиссии, проводившие органолептическую оценку реализуемой пищи (не менее 3 человек).

11.2. Образцы подписей членов комиссии должны находиться у заведующего производством (повара) пищеблока совместно с Приказом о назначении комиссии и положением о бракеражной комиссии.