

УЧТЕНО  
мнение родительского  
комитета Председатель  
родительского комитета  
*Л.И. Бакланова*

ПРИНЯТО  
педагогическим советом  
протокол № 1  
от «30» августа 2021 г

УТВЕРЖДЕНО  
приказом МБОУ «Школа № 54»  
№ 47/8 от «30» августа 2021  
года  
Директор  
О.В. Кобцева



## Положение О бракеражной комиссии МБОУ «Школа № 54»

### 1. Общее положение

- 1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее - Положение) разработано в целях усиления контроля за качеством питания в МБОУ «Школа № 54» (далее - образовательная организация).
- 1.2. Бракерская комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом 2.4.5.2409-08, данным Положением.
- 1.3. Бракерская комиссия создается приказом директора образовательной организации на начало учебного года. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, заведующий производством, заместитель директора, ответственный за организацию питания в образовательной организации.
- 1.4. Бракерская комиссия работает в тесном контакте с администрацией образовательной организации, родительским комитетом.

### 2. Полномочия бракеражной комиссии

- 2.1. Бракерская комиссия образовательной организации:
  - 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. в соответствии с методикой проведения, с занесением результатов органолептической оценки в «Журнал бракеража готовой продукции» и заверяет оценку личными подписями членов комиссии;

- имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению причин замечаний;

- при проведении бракеража комиссия руководствуется требованиями к технологии и качеству приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с «Технологическими картами»;

- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

2.2. Бракерская комиссия проводит бракерский контроль всех блюд и кулинарных изделий, изготавливаемые на пищеблоке образовательной организации, по мере их готовности.

2.3. Бракерский контроль проводится органолептическим методом (приложение 1). Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

2.4. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракерском журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

2.5. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно-пищевую лабораторию. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

2.6. Бракерская проверка проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

2.7. Снятие бракерской пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

2.8. Бракерскую пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

2.9. Результаты бракерской пробы заносятся в бракерский журнал установленного образца.

2.10. В бракерском журнале указывается дата, наименование блюда, номер партии и дается оценка доброкачественности каждого блюда.

2.11. Оценка «отлично» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи.

2.12. Оценка «хорошо» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюд соответствует требованиям.

2.13. Оценка «удовлетворительно» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены значительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено, недоварено и т. д.).

2.14. Оценка «неудовлетворительно» дается в том случае, если при приготовлении пищи грубо нарушались 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. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив каждой выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

### **3. Документация бракеражной комиссии**

3.1. Образовательная организация имеет бракеражные журналы:

- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

3.2. Бракеражные

журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения.

3.3. «Журнал бракеража готовой продукции» хранится у медицинской сестры.

«Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» хранится у заведующего производством (столовой).

## Приложение 1 к настоящему Положению

### 1. Методика органолептической оценки пищи

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

1.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом 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.

1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

1.4. 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.

### 2. Органолептическая оценка первых блюд

2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на 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 загрязнённости.

2.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

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

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

2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности,

недосолености, 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.

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

### 3. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

3.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

3.4. 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.

3.5. 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. При подозрении на несоответствии рецептуре - блюдо снимается с реализации.

3.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, 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, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

3.7. 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. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная - приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

3.8. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 - 10 порций

каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.