

**СОГЛАСОВАНО**  
Советом родителей МБОУ  
г. Керчи РК «Школа № 2»  
протокол от «26» ноября  
2021г. №4

**ПРИНЯТО**  
Педагогическим советом  
МБОУ г. Керчи РК  
«Школа №2» протокол от  
14.12.2021 № 20

**УТВЕРЖДЕНО**  
приказом МБОУ г.  
Керчи РК «Школа №2»  
от 10.01. 2022г. № 04

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **о бракеражной комиссии Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения города Керчи Республики Крым « Школа № 2»**

#### **I. Общие положения.**

**1.1.** Бракеражная комиссия в МБОУ г. Керчи РК «Школа № 2» создана в целях осуществления контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче готовой пищи.

**1.2.** Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями управления образования Администрации г. Керчи, уставом и локальными актами ОУ, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; сборниками рецептов; технологическими картами.

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

**2.1.** Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя образовательной организации.

**2.2.** В состав бракеражной комиссии входят:

- Председатель комиссии – директор образовательной организации.

Члены комиссии:

- представитель администрации образовательной организации;
- представитель родительской общественности школы;
- шеф-повар;
- медработник.

### **III. Основные задачи.**

**3.1.** Контроль за качеством поступающей продукции на пищеблок.

**3.2.** Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

**3.3.** Контроль организации полноценного питания обучающихся.

**3.4.** Обеспечение соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче блюд в школьной столовой.

### **IV. Содержание и формы работы.**

**4.1.** Бракеражная комиссия в полном составе работает по утвержденному графику, в другое время бракераж готовой продукции проводится медицинской сестрой учреждения.

**4.2.** Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

**4.3.** Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

**4.4.** Члены бракеражной комиссии контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания; проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов.

**4.5.** Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

**4.6.** Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

**4.7.** Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Члены комиссии проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей, осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах.

**4.8.** Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

**4.9.** Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

**4.10.** Оценка «Пища к раздаче разрешена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

**4.11.** Оценка «Пища к раздаче не разрешена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась 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.

**4.12.** Результат бракеража, оценка качества блюд и кулинарных изделий регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" и оформляется подписями членов комиссии или медицинской сестрой. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

**4.13.** Члены бракеражной комиссии контролируют организацию работы на пищеблоке; следят за правильностью составления меню; следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

## **V. Документация бракеражной комиссии.**

**5.1.** Результаты бракеражной пробы заносятся 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 заведующей столовой.

**5.4.** Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок.

## **VI. Методика органолептической оценки пищи.**

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

**6.2.** 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.

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

**6.4.** 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.

## **VII. Органолептическая оценка первых блюд.**

**7.1.** 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.

**7.2.** 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).

**7.3.** 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.

**7.4.** 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.

**7.5.** 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.

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

## **8. Органолептическая оценка вторых блюд.**

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

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

**8.3.** 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.

**8.4.** 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.

**8.5.** 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.

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

**8.7.** 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.

**8.8.** 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.

## **IX. Критерии оценки качества блюд.**

**9.1.** «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

**9.2.** «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

**9.3.** «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

**9.4.** «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

## **X. Заключительные положения.**

**10.1.** Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

**10.2.** Администрация образовательной организации обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575827

Владелец Сидоренко Татьяна Васильевна

Действителен с 23.02.2022 по 23.02.2023