

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Центр образования №31 имени Романа Петровича Стащенко»

ПРИНЯТО

Управляющим советом МБОУ ЦО №31

Протокол от 26.01.2021 №2

УТВЕРЖДАЮ

директор МБОУ ЦО № 31

\_\_\_\_\_ О.Н.Лисицына

Приказ от 26.01.2021 №59-а

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
о бракеражной комиссии

**1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля качества питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Центр образования №31 имени Романа Петровича Стащенко» (далее – центр образования).
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, сборниками рецептов, технологическими картами, настоящим Положением.
- 1.3. Основные задачи бракеражной комиссии:
  - предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний у обучающихся;
  - обеспечение соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил в помещениях пищеблока и столовой;
  - контроль за соблюдением технологии приготовления блюд;
  - организация полноценного питания обучающихся.
- 1.4. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за качеством готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом.
- 1.5. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.
- 1.6. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, заведующий производством и повара, готовящие блюда.
- 1.7. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 1.8. При проведении бракеража члены комиссии должны руководствоваться требованиями к полуфабрикатам, готовым блюдам и кулинарным изделиям.

- 1.9. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.
- 1.10. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд обучающимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.

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

- 2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора центра образования. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.
- 2.2. Бракеражная комиссия создается в каждом учебном корпусе центра образования. В состав комиссии обязательно должны входить
- заместитель директора по УВР или ДР;
  - медицинская сестра;
  - заведующий производством.
- 2.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие сотрудники центра образования.
- 2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором.

## **3. Управление и структура**

- 3.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: заместитель директора по УВР или ДР (председатель комиссии), медицинский работник и заведующий производством.
- 3.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.
- 3.3. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор центра образования.

## **4. Обязанности членов бракеражной комиссии**

- 4.1. Контролировать соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока;
- 4.2. Контролировать наличие маркировки и качество поступающих продуктов;
- 4.3. Контролировать наличие суточной пробы;
- 4.4. Контролировать разнообразие и соблюдение меню;
- 4.5. Контролировать соблюдение правил хранения продуктов питания (товарное соседство);

## **5. Права членов бракеражной комиссии**

- 5.1. В любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- 5.2. Проверять выход продукции;
- 5.3. Проверять соответствие процесса приготовления блюд технологическим картам;
- 5.4. Вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

## **6. 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, гниlostный, 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.

## **7. 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 несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.
- 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.

## **9. Критерии оценки качества блюд**

9.1. Критерии оценки блюд устанавливаются следующие:

«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.

9.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

9.3. Оценка "удовлетворительно" и "неудовлетворительно", данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

9.4. 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.

## **10. Документация бракеражной комиссии**

10.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

10.2. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, при этом обращается внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность и др.

10.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью центра образования.

10.4. Хранится бракеражный журнал у заведующей производством.