

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ –  
СПАС-ЗАУЛКОВСКАЯ ШКОЛА «ПЛАНЕТА ДЕТСТВА»**

**ПРИКАЗ**

**от 31 августа 2022 года**

**№ 89-6/О**

**«О создании бракеражной комиссии»**

В целях осуществления контроля организации питания обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований на пищеблоках МОУ - «ПЛАНЕТА ДЕТСТВА»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить состав бракеражной комиссии на 2022-2023 учебный год (Приложение 1).
2. Комиссия обязана:
  - 2.1. снимать пробу непосредственно из ёмкости, в которой пища готовится;
  - 2.2. регистрировать результат бракеража в журнале бракеража готовой кулинарной продукции;
  - 2.3. контролировать выход порционных блюд, который должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню-раскладке.
3. Ответственность за исполнение приказа возложить на ответственных за питание 1 отделение – Бычкову О.С. и 2 отделение – Коробову Е.Б.
4. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор школы:



Г.В. Старикова

С приказом ознакомлен(а):

Бычкова О.С. *Бычкова* Коробова Е.Б. *Коробова*

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ –  
СПАС-ЗАУЛКОВСКАЯ ШКОЛА «ПЛАНЕТА ДЕТСТВА»

Состав бракеражной комиссии на 2022-2023 учебный год

1 отделение: с. Спас-Заулок, ул. Центральная, д.19:

Председатель: Старикова Г.В. – директор школы;

Члены комиссии:

Масалитина Ольга Николаевна – заведующая производством;

Бычкова Ольга Сергеевна – ответственный по питанию;

Горлачева Анна Александровна – медицинская сестра школы.

2 отделение: р.п. Решетниково, ул. Центральная, д.14:

Председатель: Клементьева Е.С. – и.о. зам.директора по УВР;

Члены комиссии:

Моргачева Татьяна Валерьевна – заведующая производством;

Коробова Елена Борисовна – ответственный по питанию;

Красенькова Ю.М. – и.о. зам. по безопасности.

**ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ  
МОУ-«ПЛАНЕТА ДЕТСТВА»**

Рассмотрено на заседании  
Управляющего совета № 2  
от «23» декабря 2021 г.



Утверждаю  
Директор школы:  
Г.В. Старикова  
Приказ № 1-11/О  
от «10» января 2022

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о бракеражной комиссии**  
**в МУНИЦИПАЛЬНОМ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ**  
**УЧРЕЖДЕНИИ-СПАС-ЗАУЛКОВСКАЯ ШКОЛА «ПЛАНЕТА**  
**ДЕТСТВА»**

**И. Общее положение**

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН2.3/2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020г. № 28, СанПиН2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», «Об организации питания обучающихся в общеобразовательной организации» утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020г. № 32. «Санитарно-эпидемиологические требования сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением и осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом.

**II. Полномочия комиссии**

Бракеражная комиссия школы:

1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся школы.
2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль :
  - 1) за работой пищеблока, в том числе:
    - ежедневно следит за соответствием меню;
    - контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре;
    - определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
    - осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
    - периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- проверяет наличие суточной пробы;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.

### 3. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поставляемой продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение примерного десятидневного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- вносить на рассмотрение руководства школы предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

### 4. Бракеражная комиссия обязана:

- знать методику проведения органолептической оценки пищи (приложение № 1);

### 5. Оценка организации питания:

- 1) результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции, и подтверждается подписями всех членов комиссии;
- 2) в случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний;
- 3) замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал;
- 4) решения комиссии обязательны к исполнению руководством школы и работниками пищеблока.

## **III. Оценка организации питания в школе**

1. Бракеражная комиссия в полном составе работает по утвержденному графику.
2. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.

3. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

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

5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал на пищеблоке. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, члены бракеражной комиссии и повар, приготавливающий продукцию.

#### **IV. Критерии оценки качества блюд**

Бракеражная комиссия использует следующие критерии оценки блюд:

1. в графу «Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия» журнала бракеража готовой кулинарной продукции вносятся следующие записи:

- «Удовлетворительно» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией, либо с изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

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

2. в графу «Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия» журнала бракеража готовой кулинарной продукции вносятся следующие записи:

1) Оценка «разрешено» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

2) Оценка «не разрешено» 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.

6. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

5.4. 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.

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

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

1. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора школы.

2. Бракеражная комиссия состоит не менее чем из 3 человек.

В бракеражную комиссию могут входить:

директор школы, ответственный за питание, медицинский работник школы, заведующий производством школьной столовой, педагогические работники, председатель профкома школы и т.д.

#### **V. Порядок вступления Положения в силу**

1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения директором. Изменения, вносимые в Положение, вступают в силу в том же порядке.

2. После утверждения Положения или изменений, внесенных в него, текст Положения или изменений размещается на официальном сайте школы. Срок действия Положения не ограничен.

### **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: селёдочный, 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 направляется на анализ в лабораторию.

3.6. 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. У плохо приготовленного соуса – 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.

Прошито, пронумеровано и  
скреплено печатью

*8 Восемь*

листа(ов)

Директор школы

Старикова Г.В.

