

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №75»  
(МБОУ «СОШ №75»)



Принято  
На заседании педагогического совета  
Протокол от 24.08.2022 № 8

Рассмотрено  
На заседании Управляющего совета  
Протокол от 25.08.2022 № 4

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о бракеражной комиссии в школе**

**1. Общие положения**

- 1.1. Настоящий локальный нормативный акт «Положение о бракеражной комиссии в школе» (далее – Положение) разработан в целях усиления контроля за качеством питания в МБОУ «СОШ №75» (далее – Школа).
- 1.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.
- 1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом 2.4.5.2409-08, СанПиН – 2.4.1.2660-10, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением и осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который производится органолептическим методом.
- 1.4. Бракераж пищи проводится до начала отпуска вновь приготовленной партии готовых блюд и кулинарных изделий.
- 1.5. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

**2. Основные задачи**

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний
- 2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи
- 2.4. Организация полноценного питания

**3. Содержание и формы работы**

- 3.1. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом
- 3.2. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 3.3. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле

3.4. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» 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.
- 3.5. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии или медицинским работником
- 3.6. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

#### **4. Управление и структура**

- 4.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации Школы, ответственное лицо за организацию питания, из числа педагогических работников
- 4.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (Приложение).

#### **5. Полномочия комиссии**

- 5.1. Бракеражная комиссия школы:
- 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 наличием меню, согласованным с Роспотребнадзором и его соответствием с приготовленными блюдами;
  - контролирует организацию работы на пищеблоке
  - осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи
  - следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.
  - периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд
  - проводит органолептическую оценку готовой пищи, то есть определяет ее на цвет, запах и вкус консистенцию, жесткость, сочность и т.д.
  - проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количества детей.

#### **6. Документация бракеражной комиссии**

- 6.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».
- 6.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, разрешение к реализации блюда.
- 6.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью организации.
- 6.4. Хранится бракеражный журнал у заведующего пищеблоком.

### **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, ее цвет
- 1.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктовый и т.д.
- 1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 1.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяют 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 проверка первых блюд**

- 2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется 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 загрязненности.
- 2.2. 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).
- 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 пленок.
- 2.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой стружкой 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.
- 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 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 продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

### **3. Органолептическая проверка вторых блюд**

- 3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составляющие части сначала оцениваются по отдельности.
- 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 зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволит выявить недовложение.

- 3.4. Макаaronные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, не 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 несоответствие рецептуре – блюдо снимается с реализации.
- 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. Плохо приготовленный соус, имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, ее 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. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее 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.