

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о бракеражной комиссии**  
**МБОУ «Средняя школа № 37»**

**1. Общие положения**

1.1. Положение о бракеражной комиссии Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя школа № 37» (МБОУ СШ № 37) разработано в соответствии с:

- Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32;
- Уставом школы.

1.2. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления, соблюдением технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.3. В состав бракеражной комиссии входят:

- представитель администрации школы;
- социальный педагог;
- заведующий производством школьной столовой;
- врач (или медсестра школы);
- представители родительского контроля.

1.4. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.5. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. Ответственность за ознакомление возлагается на социального педагога школы.

1.6. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, запах, цвет, консистенция, жесткость, сочность и др.

1.7. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией в организации питания обучающихся, заносятся в бракеражный журнал.

**2. Основные задачи**

2.1. Основными задачами в работе бракеражной комиссии являются:

- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе;
- обеспечение санитарно-гигиенических требований в помещении школьной столовой;
- предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;
- расширение ассортимента блюд, организация полноценного питания.

### **3. Права и обязанности членов бракеражной комиссии**

3.1. Члены бракеражной комиссии имеют право:

- проверять выход готовой продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- вносить на рассмотрение администрацией школы предложений по улучшению качества питания и культуры обслуживания.

3.2. Члены бракеражной комиссии обязаны:

- контролировать организацию работы на пищеблоке;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работников пищеблока;
- осуществлять контроль за сроками реализации продуктов питания;
- контролировать соблюдение двухнедельного циклического меню;
- проводить органолептическую оценку качества приготовляемой пищи;
- записывать результаты оценки готовых блюд в бракеражный журнал (ежедневно).

### **4. Методика органолептической оценки пищи**

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

4.2. Запах пищи определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха используют такие слова, как чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый.

4.3. Вкус и запах пищи следует устанавливать при характерной для неё температуре.

4.4. при снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуют 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.

### **5. Органолептическая оценка первых блюд**

5.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку.

Отмечают внешний вид и цвет, по которому судят о соблюдении технологии его приготовления. Необходимо обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

5.2. 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).

5.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны. Капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности образуют жирных янтарных пленок.

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

5.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не имеет ли постороннего привкуса и запаха. Наличие 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.

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

## **6. Органолептическая оценка вторых блюд**

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

6.2. Мясо птицы должно быть мягким и сочным.

6.3. 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 посторонних примесей, комков.

6.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими, легко отделяться друг от друга, не склеиваться. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

6.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если

картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира.

6.6. 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, обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат, жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус.

6.7. 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 вида с хорошо выраженным привкусом для овощей и пряностей. Рыба должна быть сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

## **7. Органолептическая оценка третьих блюд и кулинарных изделий**

7.1. Напитки (чай, кисель, компот и др.) должны соответствовать определенному запаху и вкусу.

7.2. Для определения правильности всех штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешивают 5-10 порций каждого вида, консистенции и температуры

Продумерані, протипуоровано и скреплено печаткью  
( *4* ) листа  
Директор

О.В.Горва

