

Российская Федерация  
Ивановская область, Кинешемский район  
Управление образования Кинешемского муниципального района  
муниципальное общеобразовательное учреждение  
Решемская средняя общеобразовательная школа  
(МОУ Решемская средняя школа)

155840, Ивановская область, Кинешемский район, с. Решма, ул. Ленина, 19  
E – mail, [kedr@mrkineshma.ru](mailto:kedr@mrkineshma.ru) Тел. (49331) 98-395  
ИНН 3713003786 КПП 370301001 ОГРН 1033700452037

Приказ

от 31 августа 2021 года

№ 95

«О создании бракеражной комиссии на 2021-2022 учебный год»

В целях обеспечения обучающихся качественным и безопасным питанием, совершенствования организации питания и осуществления ежедневного производственного контроля согласно «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях 2.4.5.2409-08»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:  
Яблокова Татьяна Геннадьевна – учитель математики, член Управляющего совета, председатель бракеражной комиссии (своевременно производит пробы приготавливаемых блюд в соответствии с требованиями САНПиН, ведет журнал бракеража готовой продукции).
2. Пятинина Анна Николаевна – повар (отвечает за качество приготавливаемых блюд, соблюдает правила санитарии и гигиены на рабочем месте).
3. Потапенко Лилия Витальевна – учитель начальных классов, педагог-психолог школы (по совместительству) (ведение журнала бракеража готовой продукции, своевременно производит пробы приготавливаемых блюд в соответствии с требованиями САНПиН).
4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор



*Власова* (В.Р. Власова)

Российская Федерация  
Ивановская область, Кинешемский район  
Управление образования Кинешемского муниципального района  
муниципальное общеобразовательное учреждение  
Решемская средняя общеобразовательная школа  
(МОУ Решемская средняя школа)

155840, Ивановская область, Кинешемский район, с. Решма, ул. Ленина, 19  
E – mail, [kedr@mrkineshma.ru](mailto:kedr@mrkineshma.ru) Тел. (49331) 98-395  
ИНН 3713003786 КПП 370301001 ОГРН 1033700452037

СОГЛАСОВАНО

Управляющим советом

МОУ Решемской средней школы  
протокол от 31 августа 2021 г. № 3



В.Р.Власова

31 августа 2021 г. № 95

**Положение о бракеражной комиссии  
МОУ Решемской средней школы**

**1. 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 осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствуется требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и нормативными правовыми актами Российской Федерации, Уставом и локальными актами образовательной организации, СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.4. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией, профсоюзным комитетом школы.

1.5. Изменения и дополнения к Положению оформляются в виде приложений и вводятся в действие на основании приказа директора.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы.

2.2. Бракеражная комиссия состоит не менее чем из 3 членов.

В состав комиссии входят:

- заместитель директора по воспитательной работе;
- завхоз;
- педагог-психолог;
- представители педагогического коллектива

3. Полномочия бракеражной комиссии

3.1. Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах.

3.2. Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение ее цвета и запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т. д.

3.4. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему реализованных порций и количеству детей.

4. Содержание и формы работы.

4.1. Члены бракеражной комиссии систематически проводят снятие бракеражной пробы за 15 минут до начала раздачи готовой пищи.

4.2. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порции.

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

4.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус: готовность и доброкачественность: резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия).

4.4. Оценка готовой кулинарной продукции:

- оценка «отлично» дается блюдам, которые соответствуют по вкусу, цвету, запаху, внешнему виду и консистенции, утверждённой в рецептуре и другим показателям, предусмотренными требованиями;

- оценка «хорошо» дается блюдам, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям;

- оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (не досолено, пересолено), а внешний вид блюда соответствует требованиям;

- оценка «неудовлетворительно» дается блюдам имеющие следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие внешний вид, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящиеся блюда и изделия. Блюда, получившие такую оценку, к раздаче не допускаются.

4.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции, и оформляются подписями членов бракеражной комиссии.

4.6. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью.

4.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

4.8. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).



4.9. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне.

## 5. Оценка организации питания

5.1. Результаты проверки выхода блюд, их качество отражаются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, фиксируются актом и заносятся в журнал бракеража готовой продукции.

### Приложение

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

### **Органолептическая оценка первых блюд**

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.

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).

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.

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.

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.

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

## Органолептическая оценка вторых блюд.

- В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.
- Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 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.
- Макаронные 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.
- 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.
- Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, 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.
- 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.