

**ПРИНЯТО**

Общим собранием работников  
МБОУ Школы №7 г.о. Самара  
Протокол от 11.01.2021 № 1

**УТВЕРЖДЕНО**

Приказом от 11.01.2021 № 41-09

Директор

МБОУ Школы №7 г.о. Самара

Г.П. Путинцева



## **ПОЛОЖЕНИЕ**

о бракеражной комиссии муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Школа № 7 имени Героя Российской Федерации М.Т.Калашникова» городского округа Самара

(далее – Положение)

### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение определяет порядок создания, работы, компетенцию бракеражной комиссии муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Школа № 7 имени Героя Российской Федерации М.Т. Калашникова» городского округа Самара (далее – МБОУ Школа №7 г.о. Самара)

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

1.3. Положение вступает в действие с момента утверждения его приказом руководителя образовательного учреждения и действует до утверждения нового Положения.

1.4. Все изменения и дополнения к настоящему Положению должны быть утверждены приказом руководителя образовательного учреждения.

### **2. Порядок работы бракеражной комиссии**

2.1. Бракеражная комиссия (далее - Комиссия) является постоянно действующим органом образовательного учреждения.

2.2. Состав Комиссии назначается руководителем образовательного учреждения (не менее трех человек), утверждается Приказом на один учебный год.

2.3. Члены Комиссии не вправе передоверять свою работу в Комиссии другим лицам.

2.4. В состав Комиссии входит председатель Комиссии – ответственный по питанию; члены Комиссии – медицинский работник, работник пищеблока, заместитель директора (представитель администрации школы).

2.5. Председатель Комиссии руководит деятельностью Комиссии и осуществляет общий контроль за выполнением ее решений. В его отсутствие обязанности председателя Комиссии исполняет медицинский работник.

2.6. Все члены Комиссии обязательно должны иметь медицинскую книжку (действующую медкомиссию, флюорографию).

2.7. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной и безвозмездной основе.

2.8. Решения об оценке качества блюд принимаются членами бракеражной комиссии большинством голосов.

2.9. В своей деятельности Комиссия руководствуется:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 N 32;

- Уставом образовательного учреждения;

- настоящим Положением.

### **3. Деятельность Комиссии**

3.1. Основной целью Комиссии является обеспечение контроля за качеством питания в образовательном учреждении.

3.2. Задачи Комиссии:

- оценка органолептических свойств приготовленной продукции, т. е.

определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.

- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- обеспечение санитарии и гигиены в пищеблоке.

3.3. Комиссия осуществляет следующие виды деятельности:

- проводит бракераж готовой продукции;
- осуществляет контроль за работой столовой;
- проверяет санитарное состояние пищеблока;
- контролирует наличие маркировки на посуде;
- контролирует выход готовой продукции;
- контролирует наличие суточных проб;
- проверяет соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверяет качество поступающей продукции;
- контролирует разнообразие блюд и соблюдение циклического меню;
- проверяет соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
- следит за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока;
- проводит совещательные заседания.

3.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца "Журнал бракеража готовой продукции".

3.5. План работы Комиссии составляется руководителем образовательного учреждения на учебный год. В плане работы указываются основные виды деятельности Комиссии и график их проведения.

#### 4. Методика органолептической оценки пищи

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

4.2. 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.

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

4.4. 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.

#### **4.5. 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.

#### 4.6. Органолептическая оценка вторых блюд:

- 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;

- 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. Плохо приготовленный соус, 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.

#### **4.7. Критерии оценки качества блюд:**

- 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;

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

- 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.

- 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.

⋮

### ПРИЛОЖЕНИЕ

Муниципальное бюджетное учреждение  
«Самарский районный отдел  
государственного санитарно-эпидемиологического  
надзора» Самарской области

⋮

Муниципальное бюджетное учреждение  
«Самарский районный отдел  
государственного санитарно-эпидемиологического  
надзора» Самарской области  
ул. Мухоморова, 7, п.м.п. Героя Российской Федерации  
Самарского района Самарской области (далее – МБОУ)

⋮

Муниципальное бюджетное учреждение  
«Самарский районный отдел  
государственного санитарно-эпидемиологического  
надзора» Самарской области

⋮

Муниципальное бюджетное учреждение  
«Самарский районный отдел  
государственного санитарно-эпидемиологического  
надзора» Самарской области