

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области  
средняя общеобразовательная школа пос. Прибой муниципального района  
Безенчукский Самарской области

Рассмотрено и принято  
Управляющим советом  
Протокол № 3 от 31.03.2022

Рассмотрено и принято на  
заседании педагогического совета  
Протокол № 5 от 31.03.2022

Утверждено  
Приказом № 27/1 от 31.03.2022  
Директор ГБОУ СОШ пос. Прибой  
*Куршук* А.П. Куршук

## ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии

### 1. Общее положение

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Самарской области средней общеобразовательной школе пос. Прибой муниципального района Безенчукский Самарской области (далее - Положение) разработано в целях обеспечения контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуются действующими санитарными нормами и правилами, данным Положением, основываясь на принципах коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом школы.

### 2. Основные задачи

- 2.1. предотвращение пищевых отравлений;
- 2.2. предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- 2.3. контроль качества, объема и выхода приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- 2.4. контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- 2.5. контроль соблюдения санитарных норм и правил;
- 2.6. контроль ведения журнала учета сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;
- 2.7. контроль соблюдения порядка учета посещаемости обучающимися столовой;
- 2.8. расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.

### **3. Содержание и формы работы**

- 3.1. Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля доброкачественностью готовой продукции.
- 3.2. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.
- 3.3. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.
- 3.4. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 15 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 3.5. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 3.6. Разрешение к реализации блюдадается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Разрешение к реализации блюда не 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. Оценка качества блюд заносится в журнал бракеража готовой пищевой продукции установленной формы и оформляется подписями членов комиссии.
- 3.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

### **4. Управление и структура**

- 4.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: заведующий производством (повар), заведующий хозяйством и представитель школы (возможно привлечение представителей родительской общественности, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям).
- 4.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

### **5. Документация бракеражной комиссии**

- 5.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой пищевой продукции».
- 5.2. В Журнале бракеража готовой пищевой продукции указывается: дата и час изготовления блюда; время снятия бракеража ; наименование готового блюда; результаты органолептической оценки качества готовых блюд ; разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия; подписи членов бракеражной комиссии; результаты взвешивания порционных блюд.
- 5.3. Бракеражный журнал хранится у заведующей производством(повара).

### **6. Методика органолептической оценки пищи**

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

6.2. 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.

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

6.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая пробы не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

## **7. Органолептическая оценка первых блюд**

7.1. 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.

7.2. 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).

7.3. 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.

7.4. 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.

7.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, не свойственной и 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.

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

## **8. Органолептическая оценка вторых блюд**

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

8.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

8.3. 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.

8.4. 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.

8.5. 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 снимается с реализации.

8.6. 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.

8.7. 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.

8.8. 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.

## **9. Содержание и формы работы**

9.1. Бракеражная комиссия путем взвешивания 5-10 порций определяет фактический выход одной порции. Вес порционных изделий не должен быть меньше должностной средней массы (допускаются отклонения +, - 3% от нормы выхода).

9.2. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, чистые приборы, питьевую воду, линейку.

9.3. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 15 минут до начала раздачи готовой пищи.

9.4. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть дата, полное наименование блюда, выход порций, цена.