

Приложение 1  
к приказу от 31.08.2023 № 49/1-ОД

### **Состав бракеражной комиссии**

1. Заместитель директора по воспитательной работе, ответственный за организацию питания – Савенко Л.Г.
2. Организатор питания – Тульментьева В.А.
3. Фельдшер ВОП «Кубанский» - Макарова Ю.В.
4. Председатель общешкольного родительского комитета – Дорофеева Т.А.

Приложение 2  
к приказу от 31.08.2031г. № 49/1-ОД

### **Положение о бракеражной комиссии**

#### **I. Общее положение:**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года, постановлением от 23 июля 2008 года № 45 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Об организации питания обучающихся», Уставом образовательного учреждения, 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 (тип столовой – буфетно-раздаточная), который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на готовые блюда и кулинарные изделия. 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 обучающимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.

1.3. Оценка качества приготовленной пищи проводится утвержденной приказом руководителя комиссией.

Делается это за 20 минут до раздачи блюд.

Оценивают приготовленные блюда и кулинарные продукты по органолептическим свойствам: консистенции, вкусу, цвету, запаху, виду. В

процессе определения качества продукции устанавливают ее соответствие каждому из критериев, а затем оценивают по соответствию требованиям:

Оценка качества	Условия соответствия
«Отлично»	Оценка блюд, соответствующих утвержденной рецептуре, имеющих внешний вид, консистенцию, запах, вкус и цвет, предусмотренных установленными требованиями
«Хорошо»	Присваивается блюдам с имеющимся незначительным недостатком (например, с небольшим недосолом, нехваткой специй и т.п.)
«Удовлетворительно»	Признается за блюдами и изделиями кулинарии, имеющими отклонения от требований стандартов, которые можно реализовать без дополнительной переработки
«Неудовлетворительно»	Это – заведомый брак, который нельзя отпускать потребителям: изделия с несвойственной им консистенцией, запахом, вкусом, утратившие форму, имеющие другие существенные признаки несоответствия рецептуре.

Журнал бракеража готовой продукции

Итоги проведенной проверки фиксируют в бракеражном журнале.

- Время проведения процедуры бракеража;
- Название изделия;
- Результаты оценки;
- Решение комиссии;
- Подписи членов комиссии;
- Графа примечаний, обычно используемая при выявлении брака. В ней обосновывают принятое решение.

В целом для формы журналов контроля качества отраслей характерно единство в отражении информации. Продолжая тему бракеража блюд предприятия общественного питания, можно использовать бланк листа журнала бракеража готовой кулинарной продукции. Эта форма предложена санитарными правилами и нормативами № 2.4.1.3049-13, а также стандартом НП СРО АПСПОЗ.

Как заполнять бракеражный журнал готовой продукции.

Итоги проведенной оценки фиксируются в бракеражном журнале готовой продукции. При отличном состоянии изделий, подтвержденном оценкой комиссии, изделия признаются годными для потребления.

Если блюду или кулинарному изделию присваиваются оценки «хорошо» или «удовлетворительно», то дефекты, установленные комиссией, обязательно указываются в графе итогов оценки. При возможности устранения выявленных недостатков, эта информация фиксируется в графе «Разрешение к реализации».



При неустранимых дефектах, квалифицируемых, как неудовлетворительное состояние продукта, комиссия устанавливает факт выпуска брака и обосновывает сделанные выводы в графе «Примечание». Предлагаем заполненный бланк бракеражного журнала готовой продукции.

Образец заполнения:

Дата изготовления	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
02.09.2023	9.10	Каша гречневая	удовлетворительно	Разрешено	<i>Иванов Лысова Петров</i>	-
02.09.2023	10.00	Каша пшеничная на молоке	Неудовлетворительно	Запрещено	<i>Иванов Лысова Петров</i>	Горький вкус, к реализации запрещено

#### 1.4. Полномочия бракеражной комиссии школ:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке готовой продукции;
- ежедневно следит за содержанием меню, не допуская расхождений;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль качества приготовленной пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.п.;
- проверяет соответствие массы приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

1.5. В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется санитарным законодательством.

1.6. Лица, проводящие органолептическую оценку, пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

## II. Методика органолептической оценки пищи:

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

2.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гниlostный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

2.4. 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.

### **III. Органолептическая оценка горячих завтраков:**

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

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

4.3. 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.

4.4. Макароны 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.

4.5. 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 направляется на анализ в лабораторию.

4.6. 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, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

4.7. 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.

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

5.1. 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.

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

5.3. 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.

5.4. 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.