

УТВЕРЖДЕНО
Приказом МАОУ СОШ №9
от 09.01.2025 № 1/3

**Положение
о бракеражной комиссии
Муниципального автономного
общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная
школа №9 с углубленным
изучением отдельных предметов»**

г.Тобольск

2025 год

ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Положение о бракеражной комиссии Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №9 с углубленным изучением отдельных предметов» (далее – Образовательная организация) составлено в соответствии с действующим законодательством РФ и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20

1.2. Бракеражная комиссия проводит оценку качества блюд, которая проводится органолептическим методом.

1.3. Члены бракеражной комиссии, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

1.4. Выдача готовой пищи учащимся проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

1.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

1.5. Проба снимается непосредственно из емкостей, в которых пища готовится.

1.6. В журнале отмечается результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, учитываются такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность.

2. Состав и функции бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора Образовательной организации на начало учебного года и на начало работы пришкольного оздоровительного лагеря и по мере необходимости.

2.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- заместитель директора;
- ответственный за питание (социальный педагог);
- заведующая производством.

2.3. Бракеражная комиссия:

- проверяет качество, объём и выход приготовленных блюд, их соответствие утверждённому меню;
- вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

2.4. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии

2.5. По результатам проверок комиссия принимает меры по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

2.6. Контроль обеспечения питанием учащихся осуществляется не реже 1 раза в квартал, по результатам проверок составляются акты, справки, оценочные листы и др.

2.7. Учёт питания учащихся ведётся с использованием

автоматизированной информационной системы «Учёт питания».

3. Методика органолептической оценки пищи

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

3.2. 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.

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

3.4. 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.

• 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 пюре образных супов пробу снимают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протёртых 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, недосоленности, 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 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.

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. Критерии оценки качества блюд

«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.

Бракераж — это последняя инстанция проверки качества готовой продукции перед ее реализацией.

5. Ведение документации

5.1. Результаты оценки качества блюд вносятся в бракеражный журнал, который хранится у заведующего производством. Все страницы в журнале должны быть пронумерованы, прошнурованы и шнуровка скреплена печатью

5.2. Форма заполнения бракеражного журнала:

Журнал бракеража готовой продукции

Приложение №4
К СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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	Примечание
1		2	3	4	5		6

Журнал бракеража продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок

Дата и время поступления продуктов на пищеблок	Наименование продукта	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого продукта	Отметка о качестве продукта	Конечный срок реализации продукта	Фактическая реализация продукта (по дням)	Подписи лиц, осуществляющих приемку продуктов	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

6. Ответственность

6.1. За качество пищи несут ответственность, заведующий производством, повара, приготовляющие продукцию.