Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
лицей №378
Кировского района Санкт-Петербурга

СОГЛАСОВАНО
на Педагогическом совете Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения лицей №378Кировского района Санкт-Петербурга
Протокол № 13 от 27.08.2026

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения лицея №378Кировского района Санкт-Петербурга
от 28.08.2026г Приказ № 512
Директор лицея Ковалюк С.Ю. Подписано цифровой подписью: Директор лицея Ковалюк С.Ю. Дата: 2026.09.24 13:11:58 +03'00' С.Ю.Ковалюк

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

1. **Общее положение**

Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора лицея в начале учебного года.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуются : Федеральным законом № 29 "О качестве и безопасности пищевых продуктов; СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения; СанПин 2.4.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением.

2.Управление и структура бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия создается приказом директора образовательного учреждения на учебный год.

- В состав бракеражной комиссии входит три человека: ответственный за организацию питания в лицее, заведующей столовой пищеблока, представители администрации и педагогического коллектива образовательного учреждения.
- Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (приложение1).

3. Основные задачи бракеражной комиссии:

- Предотвращение пищевых отравлений.
- Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- Контроль за соблюдением технологии приготовления нищи.
- Организация полноценного питания.

4. Содержание и формы работы бракеражной комиссии:

- Бракеражный контроль проводится органолептичееким методом.
- Бракераж готовой продукции проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствуются требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.
- Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

4.1 Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

- Оценка «к реализации разрешается» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пиши, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «к реализации не допущено» 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 и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии.
- Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

5. Обязанности бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия обязана:

- проводить бракераж готовой продукции;
- осуществлять контроль за работой столовой;
- проверять санитарное состояние пищеблока;
- контролировать наличие маркировки на посуде;
- контролировать выход готовой продукции;
- контролировать температурный режим;
- контролировать наличие суточных проб;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поступающей продукции;

- контролировать разнообразие блюд и соблюдение цикличного меню;
- проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
- следить за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока.

6. Документация бракеражной комиссии

- Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».
- В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда,
- Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью учреждения.
- Хранится бракеражный журнал на пищеблоке.

Приложение 1

Методика органолептической оценки пищи

- Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пиши. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.
- 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: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 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.

2. 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 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, не свойственной 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.

3. 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 кэши 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 овошей 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.

- 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.
- Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10порций каждого вида, а каш. Гарниров и других нештучных блюд и изделий — путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.