

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор

ГБОУ Школа № 1392

Им. Д.В. Рябинкина

Бахарев Д.В.



## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **О бракеражной комиссии в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении города Москвы Школе № 1392 им.Д.В.Рябинкина**

#### **1. Общие положения**

- 1.1 Настоящее Положение о бракеражной комиссии разработано на основе действующих санитарных норм и правил.ю действующего законодательства Российской Федерации и определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности указанной Комиссии.
- 1.2 Бракеражная комиссия создается приказом директора Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения города Москвы Школы № 1392 им.Д.В.Рябинкина на начало учебного года.
- 1.3 Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, 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 учащимся и воспитанникам, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.
- 1.4 Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал на пищеблоке. В бракеражном журнале отмечаются результаты проб каждого блюда, а не рационы в целом. Обращая внимание на такие показатели как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность, лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи ответственность несут специалисты и ответственные за организацию питания, назначенные приказом директора.
- 1.5 Бракеражная комиссия состоит из не менее трех человек. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее двух ее членов.
- 1.6 В своей деятельности Комиссия руководствуется нормативными документами:
  - СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений»
  - СанПиН 2.4.5.2409-08«Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

#### **2. Методика органолептической оценки пищи**

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

2.2 Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами:

- чистый
- свежий
- ароматный
- пряный
- молочнокислый
- гнилостный
- кормовой
- болотный
- илистый.

Специфический запах обозначается:

- селедочный
- чесночный
- мятный
- ванильный
- нефтепродуктов

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

2.4 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.

### **3. Органолептическая оценка первых блюд**

- 3.1 Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в кotle и берется 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 загрязненности.
- 3.2 При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей и других продуктов).
- 3.3 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 пленок.
- 3.4 При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.
- 3.5 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 в начале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то в начале его пробуют без сметаны.
- 3.6 Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заворившейся муки, резкой кислотностью, пересолом.

### **4. Органолептическая оценка вторых блюд**

- 4.1 в блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу)дается общая.
- 4.2 Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

- 4.4 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.
- 4.5 При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид и 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 несоответствие 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 коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, ворму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат, жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не может вызывать аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно и ее усвоение.
- 4.7 При определении вкуса и запаха блюд, обращают внимание на наличие специфического запаха. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает специфический запах из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили.

## **5. 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. Такое блюдо к раздаче не допускается, требуется замена блюда.
- 5.2 Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляются подписями всех членов Комиссии.
- 5.3 Оценки «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» и «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» данная бракеражная комиссия или другие проверяющие лица, обсуждают на совещании при директоре и при представителях обслуживающей организации. Бракеражная комиссия немедленно составляет претензионный акт.
- 5.4 Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида, а каши, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

## **6. Полномочия комиссии**

- 6.1 Бракеражная комиссия, назначенная приказом директора школы:
  - проверяет на пригодность помещения для хранения продуктов, а также условия их хранения.
  - контролирует организацию работы пищеблока
  - следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока, за их внешним видом
  - периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд
  - проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность

Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

## **7. Оценка организации питания**

- 7.1 Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний, Комиссия вправе приостановить выдачу готовой продукции до принятия необходимых мер по устранению замечаний исполнителем услуги.
- 7.2 Замечания и нарушения, установленные Комиссией в организации питания обучающихся и воспитанников, заносятся в бракеражный журнал.
- 7.3 Администрация школы обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

## **8. Заключительные положения**

- 8.1 Настоящее Положение вступает в силу с момента утверждения директором школы и действует до принятия нового