

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ «СОШ №1 г.Немана»

\_\_\_\_\_ Г.В. Сыч

\_\_\_\_\_ 2021 г.

(Приказ от « 29 » января 2021 г. № 21/1 )

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о бракеражной комиссии**  
**в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении**  
**«Средняя общеобразовательная школа №1 г.Немана»**

**1. Общие положения**

1.1. Положение о бракеражной комиссии в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №1 г.Немана» (далее по тексту – Школа) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- СанПиН 2.3/2.4.5390–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 года № 32, зарегистрированы в Минюстом РФ 11.11.2020 года, регистрационный № 60833;
- СанПиН 2.4.3648-20 «Гигиенические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 года № 28, зарегистрированы в Минюстом РФ 18.12.2020 года, регистрационный № 61573;
- Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20, утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой 18.05.2020 года;
- Уставом Школы.

**2. Цели, задачи и обязанности бракеражной комиссии**

2.1. Бракеражная комиссия создается с целью осуществления контроля, который проводится органолептическим методом, за доброкачественностью готовой продукции и качеством питания детей.

## 2.2. Задачи бракеражной комиссии:

- Предотвращение пищевых отравлений;
- Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- Организация полноценного питания с соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

## 2.3. В своей деятельности члены бракеражной комиссии **обязаны**:

- Проводить бракераж готовой продукции;
- Осуществлять контроль графика работы столовой и питания обучающихся;
- Контролировать выход готовой продукции посредством контрольного взвешивания порций;
- Контролировать наличие суточных проб;
- Контроль столовой посуды на предмет отсутствия сколов, трещин, а также наличие запаса посуды по числу питающихся;
- Контролировать соблюдение циклического меню;

2.4. При осуществлении своих функций члены бракеражной комиссии **обращают внимание** также на общее санитарное состояние пищеблока и столовой, своевременность уборки обеденных столов; наличие маркировки на кухонной посуде; соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока, наличие у работников спецодежды. В случае выявления нарушений информировать заведующего производством.

## 3. Состав, организация работы и документация бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора Школы на учебный год.

3.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- председатель: заместитель директора по воспитательной работе (ответственный за организацию питания);
- члены комиссии: заведующий производством (по согласованию с организатором питания), медицинский работник ГБУЗ КО «Неманская ЦРБ», социальный педагог, ответственный за учет обучающихся по питанию, представитель ученического самоуправления (по согласованию) и дежурный учитель (по графику).

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

3.4. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

3.5. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

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

3.7. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

3.8. Оценка «к реализации разрешается» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

3.9. 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.

3.10. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в «Журнал бракеража готовой продукции» установленного образца и оформляется подписями членов комиссии.

3.11. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью Школы.

3.12. Хранится бракеражный журнал в школьной столовой.

#### 4. Методика органолептической оценки пищи

##### 0.1. Общие рекомендации:

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

– 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 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.

##### 0.2. Органолептическая оценка первых блюд:

– Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

– 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).

– При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

– 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.

– 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 подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

### 0.3. Органолептическая оценка вторых блюд:

– В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается 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 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 недовлечение.

– Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться 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 несоответствие 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 имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее 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. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

– 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.

### **5. Заключительные положения**

5.1. Положение вступает в силу с момента его утверждения.

5.2. Срок действия настоящего Положения не ограничен.

5.3. Изменения и дополнения в настоящее Положение, а также его новая редакция, принимаются постановлением Педагогического совета Школы.

**П Р И Н Я Т О**  
*на заседании Педагогического совета  
МАОУ «СОШ №1 г.Немана»  
(протокол от 27.01.2021 г. № 5)*

