

Принято педагогическим

советом протокол № 1 от 29.08.2025

Утверждено

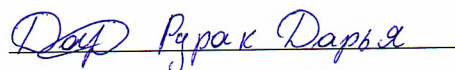
Приказом директора МОУ СШ № 64

№ 59 от 29.08.2025

 Е.А.Бунина

Учтено мнение Совета учащихся

Протокол № 1 от 28.08.2025

 Рыбак Дарья

Учтено мнение Совета родителей

Протокол № 1 от 28.08.2025

 Яковлев В



Положение № 205

о бракеражной комиссии МОУ СШ № 64

И. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано с целью усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется:

- Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации от 28.09.2012

г. №273-ФЗ (ст.37 Организация питания учащихся) (с изменениями);

- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»;

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32

«Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

II. Содержание и формы работы.

2.1. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.

1.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

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

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

2.5. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» и оформляется подписями всех членов комиссии.

2.6. Выдача готовой продукции осуществляется только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к реализации.

При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда.

2.7. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью; хранится бракеражный журнал у заведующего производством столовой.

2.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

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

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

2.5. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» и оформляется подписями всех членов комиссии.

2.6. Выдача готовой продукции осуществляется только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к реализации.

При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда.

2.7. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью; хранится бракеражный журнал у заведующего производством столовой.

2.8. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

2.9. Оценка «Допущено» даётся в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Недопущено» даётся 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.

2.10. Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в акте проверки, содержание которого доводится до директора школы, руководителя предприятия, осуществляющего организацию питания в школе.

2.11. Администрация школы обязана принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных в результате проверки.

2.12. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

III. Управление и структура.

3.1. В бракеражную комиссию входит не менее трёх человек. Состав бракеражной комиссии: медицинский работник (по согласованию), заведующая производством школьной столовой (по согласованию) и 1-2 учителя (в т.ч. ответственный за организацию питания учащихся в школе).

3.2. Члены бракеражной комиссии должны быть знакомы с методикой проведения органолептической оценки пищи (приложение 1)

IV. Полномочия комиссии.

4.1. Основные задачи бракеражной комиссии:

- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены в школьной столовой;
- организация полноценного питания.

1.1. Члены бракеражной комиссии выполняют следующие обязанности:

- контролирует соблюдение санитарно-гигиенических норм, условия хранения продуктов питания;
- контролируют организацию работы в пищеблоке;
- следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляют контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проводят органолептическую оценку готовой продукции;
- проверяют соответствие объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству обучающихся.

1.2. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточных проб;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поставляемой продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- вносить на рассмотрение руководства школы предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

V. Заключительные положения.

5.1. Настоящее Положение действует с момента его утверждения до замены новым.

5.2. По мере необходимости в настоящее Положение могут вноситься изменения и дополнения.

бракеражной

Приложение 1

к Положению о

комиссии

МОУ СШ №64 _____

1. Методика органолептической оценки пищи.

- 1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.
- 1.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный и т.д.
- 1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

2. Органолептическая оценка первых блюд.

- 2.1. 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.
- 2.2. 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).
- 2.3. 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 на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.
- 2.4. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосола, пересола.

3. Органолептическая оценка вторых блюд.

- 3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно.
- Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.
- 3.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 3.3. 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.
- 3.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет.

6. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида, должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

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

№ 64

2

025

8

пе.

0

е