

ДЕПАРТАМЕНТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ АДМИНИСТРАЦИИ ВОЛГОГРАДА
Ворошиловское территориальное управление
Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 11 Ворошиловского района Волгограда»

400120 Волгоград, ул. Комитетская, 58 8442-97-37-72, 97-37-82, (факс) 97-37-72
E-mail: school11@volgadmin.ru ОКПО 10552189, ОГРН 1023403852218, ИНН\КПП 3445030679\344501001

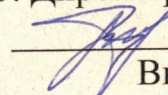
ПРИНЯТО

Педагогическим советом

Протокол от 26.08.26 № 3

УТВЕРЖДАЮ

И.О. Директора МОУ СШ №11

 Т.Н. Винокурова

Введено в действие

Приказом от _____ г. № _____

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

**В муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 11 Ворошиловского района Волгограда»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с:

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 31.07.2026 N 2 СП 2.4.2.4283-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" вместо СП 2.4.3648-20,
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 31.07.2026 N 2 СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" вместо СанПиН 2.3/2.4.3590-20,
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания",
 - СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»,
 - СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»,
 - СанПиН 2.3.2.2401-08 «Дополнения и изменения № 10» к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»,
 - Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 N 16 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к

от 30.06.2020 N 16 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"

(вместе с "СП 3.1/2.4.3598-20. Санитарно-эпидемиологические правила...").

1.2. Бракераж – это проверка соответствия качества товара, его упаковки, внешнего оформления условиям соответствующих стандартов и запродажной сделки. Под бракеражем также понимается выявление брака при освидетельствовании товаров.

1.3. Бракерская комиссия создается приказом директора муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя школа № 11 Ворошиловского района Волгограда» на текущий учебный год в составе:

- медицинского работника (по согласованию);
- работника пищеблока;
- представителя администрации школы.

1.4. Бракерская комиссия осуществляет ежедневный контроль над доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом за 10 минут до приема пищи обучающимися.

1.5. Выдача готовой продукции осуществляется только после снятия пробы и записи в бракерском 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, соленость и другие.

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

2. Методика органолептической проверки пищи

1.7. Органолептическая проверка - метод определения показателей качества продукции на основе анализа восприятий органов чувств: зрения, обоняния, слуха, осязания, вкуса. Органолептическая проверка — это обобщённый результат оценки качества, выполненный с помощью органов чувств человека. Особенно велико значение этой оценки для характеристики пищевых продуктов.

1.8. Органолептическую проверку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Проверку лучше проводить при дневном свете. Проверкой определяют внешний вид пищи, ее цвет.

2.2. Проверку запаха пищи определяют при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается следующими эпитетами:

«селедочный», «чесночный», «ванильный», «нефтепродуктов» и так далее.

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

для нее температуре.

2.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности такие как, 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.

3 Органолептическая оценка первых блюд

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешиваются в котле, и берется небольшое количество на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательная очистка овощей, отсутствие 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 изготовленных из мяса. Недоброкачественное 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 непотертых 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, несвойственного 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.

3.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом.

4. Органолептическая оценка вторых блюд

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

3.8. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

3.9. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем по тарелке, проверяют присутствие в ней посторонних примесей, комков.

При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

3.10. Макаaronные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваться, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты их круп должны сохранять форму после жарки.

3.11. 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.

3.12. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корниья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат, жир или сметана, то соус должен быть янтарного цвета. Не качественно приготовленный соус имеет горьковатый вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, ее усвоение.

3.13. 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 привкус свежего жира, на котором ее жарили. Рыба должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

5. Критерии оценки качества блюд

5.1 Критериями оценки качества блюд является выставление оценок:

«отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

«хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привлекли 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 блюд невозможно исправить, к раздаче и приему в пищу не допускаются, требуется замена блюд.

6 Ответственность и контроль

6.1 Ответственность за организацию питания возлагается на администрацию школы и на руководство предприятий, осуществляющих питание обучающихся в школе.

6.2 Контроль организации питания осуществляют:

-отдел по развитию потребительского рынка и защите прав потребителей

Администрации Волгограда;
-департамент образования Администрации Волгограда;
-Ворошиловское территориальное управление департамента образования Администрации Волгограда;
-управление федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Волгоградской области;
-предприятия, выигравшие аукцион по питанию обучающихся в соответствии с установленным порядком.

7 Заключительные положения

Настоящее положение вступает в силу с момента его рассмотрения на педагогическом совете школы и утверждения приказом директора школы и сохраняет свое действие в течении 5 лет, или до отмены или внесения изменений в федеральные законы и нормативные акты, регулирующие действие настоящего положения