

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 75 КРАСНОАРМЕЙСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»**

Введено в действие
приказом № 125 от «26»августа 2026 г.
Директор МОУ СШ № 75
О.Н.Белолипецкая

Утверждено
на заседании Совета школы
Протокол № 1 от «26»августа 2026г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии**

1. Общие положения.

- 1.1 Настоящее положение регламентирует работу бракеражной комиссии, действующей в целях осуществления административно-общественного контроля за организацией сбалансированного и безопасного питания обучающихся, соблюдением технологии приготовления пищи и выполнением санитарно-гигиенических требований. Бракеражная комиссия по оценке качества блюд в школьной столовой (далее – бракеражная комиссия) создается приказом директора школы на начало учебного года.
- 1.2. В соответствии с Уставом МОУ СШ № 75, СанПиН 2.3/2.4.4282 – 26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи МОУ СШ № 75 создается и действует бракеражная комиссия.
- 1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Уставом МОУ СШ № 75, СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.
- 1.4. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. 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, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

2. Основные задачи.

- 2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи, ее соответствие характеристикам, указанных в технологических картах.
- 2.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.
- 2.3. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 2.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

2.8. Контроль за условиями хранения и качеством продукции производственного изготовления, не требующей термической обработки (кисломолочные и хлебобулочные изделия, кондитерские изделия, соки, фрукты и т.д.), используемой для питания учащихся.

3. Состав бракеражной комиссии.

В состав бракеражной комиссии входят:

1. медицинский работник;
2. шеф-повар;
3. зам. директора курирующий организацию питания в школе.

В случае отсутствия одного из членов бракеражной комиссии (болезнь, отпуск, курсовая подготовка и другие причины) снятие бракеражной пробы до начала выдачи готовой пищи осуществляет назначенный приказом директора школы работник.

4. Содержание, формы и порядок работы бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия:

- 4.1. осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- 4.2. проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- 4.3. ежедневно следит за правильностью составления меню;
- 4.4. контролирует организацию работы на пищеблоке;
- 4.5. осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- 4.6. следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 4.7. периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- 4.8. бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала выдачи готовой пищи, проводит органолептическую оценку приготовленной пищи в целом за блюдо в соответствии со сборниками рецептур, технологическими картами, с методикой проведения органолептической оценки качества продукции питания, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д. в соответствии с ГОСТ 31986-2012.
- 4.9. проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей, определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления литража емкости кастрюли или котла (без учета веса тары) на количество выписанных порций по меню. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций;
- 4.10. проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая должна соответствовать выходу блюда, указанного в меню (допускаются отклонения + 3% от нормы выхода).
- 4.11. проверяет наличие суточных проб;
- 4.12. бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус

- (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь;
- 4.13. результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- 4.14. журнал бракеража готовой продукции должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится на пищеблоке;
- 4.15. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, члены бракеражной комиссии и повар, приготавливающий продукцию.
- 4.16. блюда и кулинарные изделия, имеющие следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия не допускаются к раздаче. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив записи «К раздаче не допускаю», о чем составляется соответствующий акт, блюдо заменяется.

5. Права и обязанности членов бракеражной комиссии.

5.1. Члены бракеражной комиссии МОУ СШ № 75 обязаны:

- своевременно, добросовестно и объективно осуществлять свои полномочия;
- находиться на пищеблоке в спецодежде и сменной обуви.

5.2. Члены бракеражной комиссии по питанию МОУ СШ № 75 имеют право:

- выносить на обсуждение конкретные обоснованные предложения по вопросам организации питания обучающихся;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в МОУ СШ № 75;
- ходатайствовать перед администрацией о поощрении или наказании сотрудников, связанных с организацией питания в МОУ СШ № 75.

6. Методика органолептической оценки пищи

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

6.2. 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.

6.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

6.4. 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.

7. Органолептическая оценка первых блюд

7.1. 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.

7.2. 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).

7.3. 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 плёнок.

3.4. 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.

7.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолённости, 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.

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

8. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

8.3. При наличии крутяных, 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 каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

8.4. 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.

8.5. 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 несоответствии рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.

8.6. 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. У плохо приготовленного соуса - горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, её усвоение.

8.7. 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.

9. Оценка качества блюд

9.1. Оценка качества блюд:

- «Соответствует» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.
- «Допускается» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

- «Соответствует» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.
- «Допускается» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.
- «Не допускается» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

9.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

9.3. Оценка «разрешено» и «неразрешено», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к ответственности.

9.4. 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, - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

Положение разработал
Зам.директора МОУ СШ № 75
Ромашова Е.М.