

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор MAOY лицей № 23

\_\_\_\_\_ С.С. Гоман

«28» августа 2021 года

**П О Л О Ж Е Н И Е**  
**о бракеражной комиссии**  
**муниципального автономного общеобразовательного учреждения**  
**города Калининграда лицей № 23**

**1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии муниципального автономного общеобразовательного учреждения города Калининграда лицей № 23 (далее – положение) разработано в целях усиления контроля за качеством питания в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении города Калининграда лицей № 23 (далее – лицей).
- 1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.
- 1.3. Основные задачи бракеражной комиссии:
  - предотвращение пищевых отравлений,
  - предотвращение желудочно-кишечных заболеваний,
  - контроль за соблюдением технологии приготовления пищи,
  - расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.
- 1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется:
  - Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 21.12.2013 № 273-ФЗ;
  - Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 г.;
  - Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
  - Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (вместе с «СП

2.4.3648-20. Санитарные правила...») (Зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 N 61573)»;

- сборниками рецептов, технологическими картами;
  - Уставом ОУ.
- 1.5. Бракеражная комиссия является постоянно действующим органом ОО и осуществляет свои полномочия на общественных началах.
  - 1.6. Оценка «Проба снята. Выдача разрешена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» 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, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.
  - 1.7. 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.
  - 1.8. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

## **2. Методика организации работы**

- 2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочно-кислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 2.4. 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.

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

- 3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку.

Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому 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. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.
- 3.4. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, пересола.

#### **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.
- 4.3. 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 недовложение.
- 4.4. макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки.
- 4.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет.
- 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, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса.
- 4.7. 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.

#### **5. Права и полномочия бракеражной комиссии**

- 5.1. Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм

складских и других помещений для хранения продуктов питания, а также условия их хранения.

- 5.2. Контролирует разнообразие блюд и соблюдение цикличности меню.
- 5.3. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.
- 5.4. Периодически присутствует при закладке основных продуктов питания, проверяет выход блюд.
- 5.5. Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.
- 5.6. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству детей.
- 5.7. Контролирует наличие и хранение суточных проб.
- 5.8. Следит за соблюдением правил личной гигиены работников столовой.
- 5.9. Вносит на рассмотрение администрации лицея и администрации организатора питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

## **6. Управление и структура**

- 6.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек, обязательно включается в состав: медицинский работник и представитель администрации образовательного учреждения.
- 6.2. Состав бракеражной комиссии утверждается ежегодно на начало учебного года.

## **7. Документация бракеражной комиссии**

- 7.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».
- 7.2. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у заведующего столовой.

Рассмотрено на Совете лицея  
Протокол №1 от 27.08.2021 г.