

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА  
С УГЛУБЛЁННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ № 53

Принято

Педагогическим советом  
МАОУ СОШ с УИОП № 53  
Протокол № 16 от 29.08.2024

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ СОШ с УИОП № 53

  
/М.А. Власова/  
введено в действие приказом директора  
от 30.08.2024 № 69/4

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о бракеражной комиссии МАОУ СОШ с углубленным изучением отдельных  
предметов № 53**

Екатеринбург, 2024 г

## **1. Общие положения**

1.1 Настоящее Положение о бракеражной комиссии является локальным актом, который обеспечивает контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в столовой МАОУ СОШ № 53 (далее – ОО).

1.2. Положение о бракеражной комиссии определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности указанной комиссии.

1.3. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из работников ОО и привлекаемых специалистов.

1.4. Решения, принятые комиссией, обязательные для исполнения всеми работниками ОО и привлекаемых специалистов, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

1.5. Деятельность комиссии основывается на принципах:

а). обеспечение безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания;

б). уважения прав и защиты законных интересов обучающихся и работников ОО;

в). строгого соблюдения законодательства Российской Федерации;

г). руководствуется в своей деятельности действующими СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами школы.

1.6. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией ОО, комиссией по контролю за организацией и качеством питания, профсоюзным и родительским комитетом ОО.

## **2. Основные цели и задачи комиссии.**

2.1. Комиссия создана с целью осуществления постоянного контроля качества готовой пищи и соблюдения технологии приготовления.

2.2. Задачи создания и деятельности комиссии:

а). выборочная проверка качества всех поступающих в ОО сырья, продуктов, готовых блюд;

б). контроль по мере готовности, отпуска, качества, состава, веса, объёма всех приготовленных в блюде и кулинарных изделий обучающимся и работникам ОО;

в). оценка проверяемой продукции с вынесением решений о её соответствии установленным нормам и требованиям или о её неготовности, или о её несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением (при уничтожении составляется соответствующий акт).

г). выявление ответственных и виновных в допущении брака.

2.3. Возложение на комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

## **3. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав**

3.1. Бракеражная комиссия создается и утверждается приказом директора ОО.

3.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят: ответственный за организацию питания в ОО, представитель столовой (зав. производством), медицинский работник.

3.3. По мере необходимости в состав комиссии приказом директора ОО могут включаться специалисты и эксперты, в том числе и не являющиеся работниками ОО.

## **4. Полномочия комиссии**

4.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся.

4.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока, в том числе:  
- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при

транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильность составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде и хозяйственном инвентаре;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д., в соответствии с правилами бракеража пищи;
- проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
- определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4.3. Бракерая комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поставляемой продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания.

4.4 Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракераяжном журнале и оцениваются по четырехбалльной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракераяжная комиссия вправе приостановить выдачу готовой продукции до принятия необходимых мер по устранению недостатков.

4.5. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания обучающихся и сотрудников заносятся в бракераяжный журнал.

4.6. Решение комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.

4.7. Бракераяжная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблока на совещаниях при директоре, перед родителями на потребительской конференции, на общешкольном собрании.

4.8. Отсутствие отдельных членов комиссии не является препятствием для её деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее двух её членов.

4.9. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством ОО и работниками пищеблока.

## **5. Правила бракеража пищи**

5.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке подлежат обязательному бракераяжу по мере их готовности.

5.2. Бракераяж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

5.3. Бракераяж блюд и готовых кулинарных изделий производит медицинский работник, в случае его отсутствия - иное лицо из состава бракераяжной комиссии, назначенное

председателем бракеражной комиссии.

5.4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала реализации. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку.

5.5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Храниться бракеражный журнал у работника пищеблока.

5.6. Методика органолептической оценки пищи:

- органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи, осмотр лучше проводить при дневном свете, осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет;
- определяется запах пищи 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 правила предосторожности: из сырых продуктов пробуют 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.

5.7. 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 тушеных овощей 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 пятен.
- 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 недоваренным или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

5.8. 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 недовложение.
- макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки или 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.

- 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 качества пищи, а, следовательно, и 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, сочный, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

## **6. Порядок проведения бракеража готовой продукции**

6.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются изделиям- «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак):

- оценка «Отлично» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям по вкусу, цвету и запаху, и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

- оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

- оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

- оценка «неудовлетворительно» 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. Такое блюдо не допускается к раздаче, и комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

6.2. Выдача готовой продукции производится только после снятия пробы и записи в Бракеражном журнале о результатах оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

6.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

6.4. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов Комиссии.

6.5. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная Комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при директоре.

6.6. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

6.7. Администрация Учреждения обязана содействовать деятельности Комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных Комиссией.