



## **I. Общие положения.**

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) Муниципального общеобразовательного учреждения «Начальной школы детского сада №1» (далее – МОУ «НШДС №1» или «Учреждение») разработано в соответствии с Федеральным Законом №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года, Уставом Учреждения, с целью обеспечения контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 №32;
- СП-2.4.36.48-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2021 г. № 28;
- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012года №213н/178 «Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».

## **II. Порядок создания бракеражной комиссии и её состава.**

2.1. Бракеражная комиссия создается Общим собранием работников. Состав комиссии и сроки её полномочий утверждаются приказом директора МОУ «НШДС №1», который издается на начало каждого учебного года.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии могут входить

### 2.2.1. Председатель комиссии:

- член администрации (директор Учреждения, заместители директора по АХР или ВР, начальник Детского оздоровительного лагеря в период функционирования лагеря);

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии могут входить

### 2.2.1. Председатель комиссии:

- член администрации (директор Учреждения, заместители директора по АХР или ВР, начальник Детского оздоровительного лагеря в период функционирования лагеря);

### 2.2.1. Председатель комиссии:

- член администрации (директор Учреждения, заместители директора по

АХР или ВР, начальник Детского оздоровительного лагеря в период функционирования лагеря);

#### 2.2.2. Члены комиссии:

- медицинский работник ГБУЗ «Ухтинской детской больницы»;
- шеф-повар МОУ «НШДС №1»;
- кладовщик МОУ «НШДС №1»;
- председатель Профсоюзной организации Учреждения.

**2.3.** Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

### **III. Деятельность комиссии.**

3.1. Члены бракеражной комиссии выполняют следующие обязанности:

- контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролируют организацию работы на пищеблоке;
- следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока (Приложение №6);
- осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход порционных блюд;
- проводят органолептическую оценку готовой пищи;
- проверяют соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах; соответствие объемов приготовленного питания - объему разовых порций и количеству воспитанников, учащихся;
- проводят просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.

3.2. Бракераж готовой пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

3.3. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

3.4. Бракераж поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляет кладовщик МОУ «НШДС №1».

3.5. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа в Инструкции для

членов бракеражной комиссии по пробе готовых блюд (Приложение №1).

3.6. Администрация МОУ «НШДС №1» обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

3.7. За качество пищи несут ответственность директор, председатель бракеражной комиссии, шеф-повар, повар, приготавливающий продукцию.

#### **IV. Требования к оформлению документации.**

4.1. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются в журналах: бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, бракеража готовой кулинарной продукции, журнале температурного режима (Приложение 2, 3, 4, 5).

4.2. Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок, претензионных актах.

4.3. В бракеражном журнале готовой продукции отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др.

4.4. Журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью; хранятся бракеражные журналы и журнал температурного режима у шеф-повара, ответственного за организацию горячего питания в МОУ «НШДС №1».

#### **V. Заключительные положения.**

5.1. Положение вступает в силу с момента издания приказа директора по Учреждению по его утверждению.

5.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение могут быть внесены в связи с изменениями действующего законодательства.

5.3. Настоящее Положение утрачивает силу с момента утверждения новой редакции.

**Инструкция  
для членов бракеражной комиссии  
по пробе готовых блюд.**

**1. Общие требования.**

1.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.2. 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.

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

**2. Методика органолептической оценки пищи.**

2.1. Требования органолептической оценки пищи основаны на ГСЭ «Санитарно-эпидемиологических правилах СП 2.3.6.1079-01, с изменениями СП 2.3.6 2202-07., а также на Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». МЗ России, 2001 г., МЗ России, 2007г.

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

2.3. Определяется запах пищи. 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.

2.4. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

2.5. 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.

### **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 проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых 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, 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.

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

### **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. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.5. 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 несоответствие рецептуре блюдо может быть направляется на анализ.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные 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 достоинства пищи, а следовательно, ее усвоение.

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. 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. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

## 5. Критерии оценки качества блюд:

Оценка качества продукции осуществляется по пятибалльной системе по каждому из показателей — внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция. После органолептической проверки каждого блюда по соответствующим правилам, в бракеражный журнал заносятся оценки каждого блюда согласно установленным критериям оценивания:

**«отлично»** – высшую оценку получают блюда, которые приготовлены строго по определенной рецептуре без отклонений от правил и вкусовых качеств;

**«хорошо»** – технология блюд имеет незначительные нарушения, которые абсолютно не изменили привычный вкус блюда;

**«удовлетворительно»** – такая оценка у блюд, рецепт которых нарушен, вкус изменен, но блюдо пригодно к употреблению;

**«неудовлетворительно»** – блюдо непригодно к пище, является браком и списывается. Ставится пометка «к раздаче не допускаю», за ней следуют подписи членов БК.

Все эти оценки определяются по органолептическим показателям и заносятся в бракеражный журнал. В бракеражном журнале отмечаются оценки органолептической проверки каждого блюда отдельно, а не всего меню в целом.





**Форма журнала  
бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок**

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органо-лептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

**Примечание:**

\* Указываются факты списания, возврата продуктов и др.





**Гигиенический журнал (сотрудники)**

N п/п	Дата	Ф. И. О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра работником (ответственным лицом) (допущен / отстранен)	Подпись работника (ответственного лица)