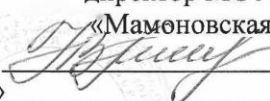


РАССМОТРЕНО  
на педагогическом совете  
Протокол № 13  
от «04» 12 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
директор МОУ ИРМО  
«Мамоновская СОШ»  
Полякова Н.В.   
«  »    2020 г.

Приложение 18 к приказу № 44 от «08» декабря 2020 г.

## Положение о бракеражной комиссии в МОУ ИРМО «Мамоновская СОШ»

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля над качеством питания в МОУ ИРМО «Мамоновская СОШ».

1.2. В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. №45, приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007г №'54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях», данным положением.

1.3. Бракеражная комиссия создается приказом директора МОУ ИРМО «Мамоновская СОШ» на начало учебного года.

1.4. В состав бракеражной комиссии входит не менее трёх человек, в том числе медицинский работник, работник пищеблока, представитель МОУ ИРМО «Мамоновская СОШ» ответственный за организацию питания. Возглавляет комиссию директор МОУ ИРМО «Мамоновская СОШ».

1.5. Основными задачами бракеражной комиссии являются:

- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение заболеваний желудочно-кишечного тракта;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- расширение ассортиментного перечня блюд;
- организация полноценного питания.

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

1.7. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой её проведения (Приложение 1).

1.8. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии непосредственно из емкостей, в которых пища готовится.

1.6. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой продукции» (Приложение 2), только затем разрешается выдача готовой пищи. 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, жёсткость, сочность и др. Все порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления нищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал у заведующего столовой.

## 2. Полномочия бракеражной комиссии

### 2.1 Бракеражная комиссия МОУ ИРМО «Мамоновская СОШ»:

- Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- Ежедневно следит за правильностью составления меню;
- Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- Контролирует организацию работы на пищеблоке;
- Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- Периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

## 3. Права бракеражной комиссии

### 3.1. Бракеражная комиссия МОУ ИРМО «Мамоновская СОШ» имеет право:

- В любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- Контролировать наличие маркировки на поступаемых продуктах;
- Проверять выход продукции;
- Контролировать наличие суточной пробы;
- Проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- Проверять качество поступающей продукции;
- Контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- Проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- Вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

Методика органолептической оценки приготовленной пищи

**1. Общие положения**

1.1. Перед тем как приступить к бракеражу, члены бракеражной комиссии должны ознакомиться с меню, рецептурой блюд и изделий, технологическими картами приготовления блюд (изделий), качество которых оценивается, а также с показателями их качества, установленными нормативно-техническими документами.

1.2. Для проведения бракеража в распоряжении комиссии должны быть весы, ножи, черпаки, термометр, ложки, вилки, ножи, тарелки, стакан с холодным чаем (или водой), блокнот и карандаш.

1.3. Перед началом работы члены бракеражной комиссии должны надеть саноддежду, тщательно вымыть руки в теплой воде с мылом, несколько раз ополоснуть их и вытереть насухо, надеть перчатки.

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

1.5. 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: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

1.7. 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 может быть причиной пищевого отравления.

**2. Органолептическая оценка первых блюд**

2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в ёмкости 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.

2.2. 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).

2.3. 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 образуют жирных янтарных плёнок.

2.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

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

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

### 3. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

3.3. При наличии крупяных, 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.

3.4. Макароны 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.

3.5. 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.

3.6. 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.

3.7. 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.

### 4. Критерии оценки качества блюд

1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;
3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;
4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

Оценки качества блюд заносятся в журнал установленной формы и оформляются подписями всех членов комиссии.

Оценка «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией, обсуждается на оперативных совещаниях. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд, привлекаются к материальной и иной ответственности.

Принято  
на педагогическом совете  
МОУ ИРМО «Мамоновская СОШ»  
Протокол №13 от «04» декабря 2020 г.



