

Согласовано  
Председатель профкома  
Мухаметшина А.Р.

130  
Утверждаю  
Директор МОБУ СОШ №1  
с. Инзер

Хайбуллина М.С.

30.08.2014г.

## Положение о бракеражной комиссии

### 1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательными учреждениями, а также в соответствии с Уставами учреждений ежегодно создается бракеражная комиссия, на новый учебный год, приказом руководителя учреждения. В целях контроля над качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно - гигиенических требований.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется санитарными правилами и нормами:

- общеобразовательные учреждения, сан ПиН 2.4.5.2409-08;
- дошкольные образовательные учреждения, сан ПиН 2.4.1.3049-13,
- оздоровительные учреждения с дневным пребыванием, Сан ПиН 2.4.4.2599-10 ,
- загородные стационарные учреждения сан ПиН 2.4.4.3155-13 ,
- сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.3. Контроль за доброкачественностью пищи заключается в проведении бракеража готовой продукции, которой проводится органолептическим методом.

1.4. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией, в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля, регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. При этом в журнале отмечают результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как степень готовности, внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость и др.

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

1.6. В состав бракеражной комиссии в общеобразовательных учреждениях входит представитель Администрации учреждения, шеф-повар (повар) пищеблока, медицинский работник. При отсутствии медработника в состав бракеражной комиссии входит работник прошедший санитарно-гигиеническое обучение. Результаты контроля, регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

1.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

1.8. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливает путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и.п., по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

1.9. Проверку порционных блюд (котлеты, тефтели и.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности, с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установлением массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускается отклонение +,-3% от нормы выхода).

1.10. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций) линейку.

## 2. Основные задачи

Основными задачами в работе бракеражной комиссии являются:

- оценка органолептических свойств, приготовленной пищи;
- предотвращение пищевых отравлений и желудочно - кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи, полноты вложения продуктов, выполнения меню;
- обеспечение санитарии и гигиены в помещении пищеблока (столовой);
- расширение ассортимента блюд, организация полного ценного питания;
- контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

## 3. Права и обязанности членов бракеражной комиссии

3.1. Члены бракеражной комиссии имеют право:

- проверять санитарное состояние пищеблока;
- проверять выход блюд;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять качество поступающей продукции, сопроводительные документы;
- вносить на рассмотрение администрации учреждения предложения по улучшению питания и культуры обслуживания.

3.2. Члены бракеражной комиссии обязаны:

- проводить органолептическую оценку качества пищи;
- контролировать соблюдение двухнедельного (десятидневного или двадцатидневного) меню;
- проводить проверку качества приготовленной пищи;
- отчитываться на совещаниях у руководителя учреждения о проделанной работе.

## 4. Методика органолептической оценки пищи

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

4.2. Запах пищи определяется при затаенном дыхании.

Для обозначения запаха используют эпитеты чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

4.4. 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,
- в случае подозрения, что данный продукт был причиной отравления.

## 5. Органолептическая оценка первых блюд

5.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется 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 загрязненности.

5.2. 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 продуктов).

5.3. 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 пленок.

5.4. При проверке пюре-образных супов сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции наличие не протертых частиц. Суп – пюре должен быть однородным по всей массе без отслаивания жидкости на его поверхности.

5.5. 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.

5.6. В детском учреждении не должны разрешаться блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

## 6. Органолептическая оценка вторых блюд

6.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу и т.п.) дается общая.

6.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от кости.

6.3. 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 раскладке, позволяет выявить недовложение.

6.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать через ребро вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после обжарки.

6.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, 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 направляется на анализ в лабораторию.

6.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, нарезки, консистенцию. Обязательно обращают на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или

320

сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато неприятный вкус. Блюдо, политое соусом, не вызывает, у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее усвоение.

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

7. Органолептическая оценка третьих блюд и кулинарных изделий

7.1. Напитки (чай, кисель, компот и др.) должны соответствовать определенному запаху, вкусу, консистенции и температуры.

7.2. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида.

## 8. Критерии оценки качества блюд

8.1. **«Отлично»**- блюда, кулинарные изделия приготовлены в соответствии с технологией и степенью готовности.

**«Хорошо»** - Блюдо приготовлено с незначительными изменениями в технологии приготовления и определением степени готовности блюда, кулинарного изделия. Приготовленное блюдо с оценкой хорошо, не привели к изменению вкуса и качества блюда и его можно исправить.

**«Удовлетворительно»** - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которое можно исправить и определить степень готовности блюда.

**Неудовлетворительно** – изменения в технологии приготовления блюда, невозможно исправить к задаче не допускается, требуется замена блюда.

8.2. Оценка качества третьих блюд и кулинарных изделий оценивается как удовлетворительно или неудовлетворительно.

Основание: Сан ПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Сан ПиН 2.4.1.3049-13г. «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организаций».

Сан ПиН 2.4.4.3155-13г «Санитарно –эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей»

Сан ПиН 2.4.4. 2599-10г «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы».

«Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул.

Основание: Указание главного санитарного врача по РФ №45 от 23.08.2008г, от 15.05.2013 №26 от 27.12.2013 №73, от 19.04.2010г №25.