

**АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА ТОМСКА**  
**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ**  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
**СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №67 г. ТОМСКА**

УТВЕРЖДАЮ  
Директор школы № 67  
\_\_\_\_\_ Т.А. Лескова  
Приказ № 201- о 29.08.2023г.  
Управляющий Совет протокол № 1  
от 29.08.2023

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
о бракеражной комиссии МАОУ СОШ №67 г. Томска

**I. Общее положение**

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе.

1.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года. В состав бракеражной комиссии входят: медицинский работник (по согласованию), заведующий производством школьной столовой, представители администрации образовательного учреждения, представители родительского комитета (по согласованию).

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом 2.3.6.0233-21 от 02 марта 2021г., в соответствии со статьей 28 «Компетенция, права, обязанности и ответственность образовательной организации» Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в РФ» на основании требований санитарно-гигиенического обеспечения обучающихся и работников образовательных учреждений (п.11) сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением, межгосударственным стандартом ГОСТ31-986-2012 «Методика органолептической оценки качества продуктов общественного питания».

1.4. Бракеражная комиссия регулярно отчитывается о работе по осуществлению контроля за качеством питания директору школы.

**II. Основные задачи**

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений и массовых инфекционных заболеваний.
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.4. Расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.
- 2.5. Контроль за соответствием фактического меню, примерному, согласованному в установленном порядке.

**III. Содержание и формы работы**

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе работает по утвержденному графику, осуществляет ежедневный контроль за качеством блюд.

3.2. Бракеражу подлежат все блюда и кулинарные изделия до начала их реализации, а также вновь изготовленные партии продуктов в течение дня. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.

3.3. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.4. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.5. Оценка «Пища к раздаче допущена» 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.

3.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии или медицинским работником.

3.7. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (Приложение №1).

3.8. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.

3.9. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб от всех приготовленных блюд.

#### **IV. Управление и структура**

4.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник (по согласованию), работник пищеблока, представитель администрации образовательного учреждения, представители родительского комитета.

4.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. (Приложение №1).

4.3. Бракеражная комиссия регулярно отчитывается о работе по осуществлению контроля за качеством питания директору школы.

4.4. Бракеражная комиссия регулярно проводит свои заседания с обсуждением вопросов качества питания и по их итогам вносит свои предложения директору школы по повышению вкусовых и других качеств пищи.

#### **V. Документация бракеражной комиссии**

5.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

5.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

5.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью организации столовой либо школьной; хранится бракеражный журнал у заведующего производством школьной столовой.

## **1. Методика органолептической оценки пищи**

- 1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.
- 1.2. 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.
- 1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.
- 1.4. 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, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

## **2. Органолептическая оценка первых блюд.**

- 2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле 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 не образуют жирных янтарных плёнок.
- 2.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протёртых 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 снимается с реализации.
- 3.6. Мясо куском должно быть мягким, легко раскусывающийся, сочным. Консистенция изделий из рубленного мяса должна быть эластичной, рыхлой, сочной. При недоваренном мясе сок и поверхность разреза – розовые. Такое мясо дефектно в кулинарном и эпидемиологическом отношении.
- 3.7. Изделия из котлетной массы должны быть сочными, мягкими, с ровной, без разрыва, поверхностью. На разрезе консистенция однородная, без кусочков мяса, хлеба, сухожилий. Мажущая консистенция указывает на использование свежего хлеба или завышенное его количество. Не допускается розово-красный оттенок фарша, привкусы хлеба, кислый, затхлый и другие посторонние запахи. Серая влажная поверхность указывает на то, что изделия припускались в бульоне, а не запекались.
- 3.8. Рыбные блюда, проверяют соответствие вида рыбы обозначению ее в меню и правильность разделки. Брюшная полость должна быть зачищена от сгустков крови, черной пленки, жабры удалены, из кусков хвостовой части плавник полностью изъят. У готовой рыбы мякоть сочная, легко отстает от костей, с сохранением формы нарезки, нет запаха сырости. Запеченная рыба должна иметь тонкую глянцевую румяную корочку с не высохшем под ней соусом. Не допускается наличие костей. Изделия из котлетной рыбной массы должны быть нежными, рыхлыми, однородными (без кусочков хлеба и мякоти рыб).
- 3.9. 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. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, её усвоение.
- 3.10. 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.