

ПРИНЯТО  
Решением Педагогического  
совета МБОУ С(К)ОШ № 119  
Протокол № 1  
«15» 11 2015 г.

Утверждаю:  
Директор МБОУ С(К)ОШ № 119  
С.Б.Мальшева  
Приказ № 165  
от «13» 11 2015 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ  
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ  
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения  
«Специальной (коррекционной) общеобразовательной школы для  
обучающихся с ограниченными возможностями здоровья  
(нарушение интеллекта) № 119 г. Челябинска»**

## **I. Общее положение**

1.1. Положение о бракеражной комиссии разработано в соответствии с документами:

- Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях» №54 от 27.02.2007г;

- Санитарно – эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования СанПиН 2.4.5.2409-08;

- Санитарно – эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов СанПиН 2.3.6.1079-01;

- Санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» СП 1.1.1058-01,

В целях организации контроля над качеством приготовления пищи, обеспечения качественным питанием учащихся школы.

## **II. Управление и структура бракеражной комиссии**

2.1. Бракеражная комиссия создана приказом директоров школы на начало учебного года.

2.2. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения.

2.3. Члены бракеражной комиссии, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (приложение).

## **III. Права и обязанности**

3.1. Члены бракеражной комиссии имеют право:

- проверять санитарное состояние пищеблока, столовой;
- проверять качество поставляемой продукции;
- проверять закладку продуктов;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять выход продукции;
- проверять наличие суточной пробы;
- проверять разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- вносить на рассмотрение руководства школы предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

3.2. Члены комиссии обязаны:

-отчитываться о своей работе на совещаниях при директоре и т.д.

#### **IV. Содержание и формы работы**

4.1. Бракеражная комиссия в полном составе работает один раз в неделю, в другое время бракераж готовой продукции проводится заведующей производством.

4.2. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.

4.3. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

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

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

4.6. Оценка «отлично» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи.

4.7. Оценка «хорошо» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюд соответствует требованиям.

4.8. Оценка «удовлетворительно» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены значительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено, недоварено и т.д.)

4.9. Оценка «неудовлетворительно» дается в том случае, если при приготовлении пищи грубо нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив каждой выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

4.10. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы, а также в бракеражный акт и оформляется подписями членов комиссии или зав производством.

4.11. Бракеражная комиссия также проверяет контрольный вес при закладке продуктов. Результаты заносятся в акт контроля закладки продуктов и оформляется подписями членов комиссии.

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

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

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 учреждения; хранится бракеражный журнал у зав производством.

5.4. Бракеражный акт и акт контроля закладки продуктов хранится у ответственного за организацию питания учащихся.

- 3.3. Контролировать наличие суточной пробы;
- 3.4. Проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- 3.5. Проверять качество поставляемой продукции;
- 3.6. Контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- 3.7. Проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- 3.8. Вносить на рассмотрение руководства школы предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

Члены комиссии обязаны:

- 3.9. Отчитываться о своей работе на заседаниях комиссии, совещаниях при директоре и т.д.

в целях контроля над качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно – гигиенических требований.

1.4. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся, воспитанников школы.

## **VI. Основные задачи**

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений;
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- 2.3. Обеспечение санитарии и гигиены в помещении школьной столовой;
- 2.4. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- 2.5. Контроль за качеством приготовленных блюд;
- 2.6. Контроль закладки продуктов;
- 2.7. Расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания;
- 2.8. Обеспечение столовой качественными продуктами питания с соответствующими сертификатами качества.

## **VII. Права и обязанности**

Члены бракеражной комиссии имеют право:

- 3.1. В любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- 3.2. Проверять выход продукции;
- 3.3. Контролировать наличие суточной пробы;
- 3.4. Проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;

- 3.5. Проверять качество поставляемой продукции;
- 3.6. Контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- 3.7. Проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- 3.8. Вносить на рассмотрение руководства школы предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

Члены комиссии обязаны:

- 3.9. Отчитываться о своей работе на заседаниях комиссии, совещаниях при директоре и т.д.

#### **IV. Содержание и формы работы**

4.1. Бракеражная комиссия в полном составе работает один раз в неделю, в другое время бракераж готовой продукции проводится зав производством.

4.2. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.

4.3. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

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

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

4.6. Оценка «отлично» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи.

4.7. Оценка «хорошо» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюд соответствует требованиям.

4.8. Оценка «удовлетворительно» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены значительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено, недоварено и т.д.)

4.9. Оценка «неудовлетворительно» дается в том случае, если при приготовлении пищи грубо нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив каждой выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

4.10. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы, а также в бракеражный акт и оформляется подписями членов комиссии или зав производством.

4.11. Бракеражная комиссия также проверяет контрольный вес при закладке продуктов. Результаты заносятся в акт контроля закладки продуктов и оформляется подписями членов комиссии.

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

**Приложение**

## **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, гниlostный, 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 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. Макаaronные 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. 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, 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.

3.8. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.