

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Омарская средняя общеобразовательная школа»  
Мамадышского района Республики Татарстан

ПРИНЯТО  
на заседании педагогического совета  
МБОУ «Омарская СОШ»  
Протокол № 5 от 29.04.2021 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ «Омарская СОШ»  
А.Н.Мусин  
Введено в действие приказом  
№ 29 от 30.04.2021 г.



Принято  
с учетом мнения родителей  
Протокол заседания Совета родителей  
№ 3 от 29.04.2021 г.

Принято  
с учетом мнения обучающихся  
Советом родителей  
Протокол заседания Совета обучающихся  
№ 3 от 29.04.2021 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о бракеражной комиссии**

**1.Общее положение**

1.1. Настоящее Положение разработано в целях упорядочения организации питания обучающихся, на основании нормативно- правовых актов Российской Федерации, Республики Татарстан, Мамадышского муниципального района, федеральных санитарных правил и норм, Уставом муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Омарская средняя общеобразовательная школа» Мамадышского муниципального района Республики Татарстан (далее - Школа).

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется гигиеническими требованиями к условиям обучения, санитарно-эпидемиологических правил и норматива СанПиН 2.3/2.4.2.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (от 27.10.2020г. №32) сборниками рецептур, технологическими картами, настоящим Положением.

1.3. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы.

1.4. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При

нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.

1.5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у заведующего столовой.

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 др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, заведующий столовой и повара, приготовляющие продукцию.

## **2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав**

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-4 членов.

В состав комиссии входят:

заместитель директора (председатель комиссии);

завхоз школы;

повар;

член родительского комитета.

2.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники школы.

## **3. Методика органолептической оценки пищи**

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

3.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гниlostный, кормовой, болотный. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

3.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

## **4. Органолептическая оценка первых блюд**

4.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котлеи 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.

4.2. 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).

4.3. 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.

4.4. При проверке пюре образных 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.

4.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи. Несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, не до солёности, 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.

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

## **5. Органолептическая оценка вторых блюд**

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

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

5.3. 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 не до вложение.

5.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, от друга, не склеивались, свисать с ребра вилки или сохранять форму после жарки. Должны быть мягкие и легко отделяться друг ложки.

5.5. 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, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствии рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.

5.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если состав соуса входят пассированные корни, лук, 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.

5.7. 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.

## **5. Критерии оценки качества блюд**

- 6.1. «Хорошо»- блюдо приготовлено в соответствии с технологией;  
«Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;  
«Не удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.
- 6.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.
- 6.3. Оценка «Удовлетворительно» и «не удовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.
- 6.4. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5- 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю. участие в управлении Школой, реализации защиты прав и законных интересов несовершеннолетних учащихся.