

ВВЕДЕНО В ДЕЙСТВИЕ  
приказом по школе  
от «8» ноября 2021г № 228/1  
Директор школы  
А.И. Рекунова

ПРИНЯТО  
решением педагогического совета  
протокол от «29» октября 2021 г. № 2

## ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

### I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) регулирует деятельность бракеражной комиссии в муниципальном общеобразовательном учреждении «Средняя школа № 17 имени 37-й Гвардейской стрелковой дивизии Тракторозаводского района Волгограда» (далее — школа).

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

1.3. Основными задачами являются:

- предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение соблюдения требований санитарии и гигиены на территории буфета-раздаточной;
- оценка качества и температуры горячих блюд при раздаче.

1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями:

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,
- МР 2.3.6.0233-21 "Методические рекомендации к организации общественного питания населения" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 марта 2021 г.),
- МР 2.4.0179-20.2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020 г.),
- ГОСТ 31986-2012 Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. «Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»,  
- данным Положением.

### II. Управление и структура

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года.

2.2. В состав бракеражной комиссии входят не менее трех человек. В состав комиссии могут входить:

- представитель администрации образовательного учреждения,
- ответственный за питание,
- буфетчик,
- медицинский работник (по согласованию).

2.3. Сотрудники, участвующие в органолептической оценке, не должны иметь ограничений по медицинским показаниям (хронические заболевания и аллергия).

2.4. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа; с критериями оценки качества блюд.

### III. Содержание и формы работы

3.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом;
- проводит проверку сертификатов качества поставляемых продуктов, обращая внимание на сроки изготовления и реализации;
- контролирует соблюдение соответствия выдачи порционных блюд установленной норме;
- проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.

3.2. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения к их выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом. Оценивают такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость и сочность.

3.3. Методика проведения органолептической оценки качества кулинарной продукции.

3.3.1. Органолептический анализ проводится непосредственно в буфете-раздаточной школы.

3.3.2. Для проведения органолептического анализа используют столовую посуду, столовые приборы и кухонный инвентарь.

3.3.3. Каждый участник оценки должен быть обеспечен питьевой водой (без вкуса и запаха), восстанавливающей вкусовую чувствительность.

3.3.4. При органолептической оценке большого ассортимента образцов продукции необходимо учитывать, что в первую очередь пробуют блюда (изделия), обладающие слабовыраженными органолептическими характеристиками (например, крупяные супы), далее оценивают продукцию с более интенсивными свойствами, а сладкие блюда оценивают последними. Оценка каждого образца осуществляется с сохранением порядка представления без возврата к ранее опробованным образцам.

3.3.5. При органолептической оценке температура продукции общественного питания должна соответствовать температуре блюда (изделия) при их реализации. Температура образца продукции и воды для полоскания рта, по возможности, должна быть одинаковой.

3.3.6. После оценки каждого образца сотрудники должны снимать оставшееся послевкусие, ополаскивая рот водой и/или используя другие нейтрализующие средства.

3.3.7. При оценке внешнего вида обращают внимание на его конкретные свойства, такие как цвет (основной тон и его оттенки, интенсивность и однородность), форма и ее сохранность в готовом блюде (изделии), состояние поверхности, вид на разрезе (изломе), правильность оформления блюда и др.

3.3.8. Оценка текстуры (консистенции) проводится:

- визуально (например, вязкость жидкости при переливании, густота соуса при размешивании ложкой);
- визуально и тактильно - прикосновением к продукту (изделию) столовым прибором (ножом, вилкой) и/или поварской иглой, а также приложением усилий - нажатием, надавливанием, прокалыванием, разрезанием (рыбные, мясные изделия), размазыванием;
- тактильно в полости рта и в процессе пережевывания.

3.3.9. Оценку запаха проводят следующим образом: делают глубокий вдох, задерживают дыхание на 2-3 с и выдыхают. В ходе анализа устанавливают типичность запаха для блюда данного вида, а также определяют наличие посторонних запахов. Для оценки блюд (изделий) с плотной текстурой (консистенцией), например, из мяса или рыбы, применяют "пробу иглой" или "пробу на нож", для чего деревянную иглу (подогретый нож) вводят глубоко в толщу изделия или центр блюда, а после извлечения быстро оценивают запах.

3.3.10. Оценку вкуса проводят следующим образом: тестируемую порцию продукции помещают в ротовую полость, тщательно пережевывают и устанавливают типичность

вкуса для блюда (изделия) данного вида, анализируют качество отдельных характеристик вкуса, а также определяют наличие посторонних привкусов.

3.4. Особенности проведения органолептической оценки качества отдельных видов продукции.

3.4.1. Для отбора пробы заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки и др.) содержимое емкости (кастрюли) осторожно, но тщательно перемешивают и отливают в тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой (пример, наличие лука, петрушки и т.д.). Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Наконец, пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой.

3.4.2. При оценке качества супов-пюре содержимое емкости (кастрюли) тщательно перемешивают черпаком и отбирают пробу супа. Затем, выливая ее струйкой, оценивают текстуру (консистенцию): густоту, вязкость, однородность, а также наличие плотных частиц и цвет. После этого анализируют запах и пробуют суп. Гарнир к супам-пюре, который по рецептуре не протирается, пробуют отдельно.

3.4.3. При органолептической оценке соусов определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.), правильность формы нарезки, текстуру (консистенцию) наполнителей, а также запах и вкус.

3.4.4. При органолептической оценке вторых, холодных и сладких блюд (изделий) с плотной текстурой (консистенцией) после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

3.4.5. При проверке качества блюд из отварных и жареных овощей вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус.

3.4.6. При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом.

3.4.7. При оценке качества изделий и блюд из круп и макаронных изделий их тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру (консистенцию): разваренность и слипаемость.

3.4.8. При оценке изделий и блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); текстуру (консистенцию); запах и вкус изделий.

3.4.9. У мясных изделий и блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда. Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все его составные части (основное изделие, соус, гарнир), а затем пробуют блюдо в целом.

3.4.10. Оценивая внешний вид мучных кондитерских и булочных изделий, обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. После этого оценивают качество отделочных полуфабрикатов. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом.

#### IV. Установление критериев качества блюд

4.1. Критерии оценки качества блюд:

- оценка 5 баллов соответствует блюдам (изделиям) без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

- оценка 4 балла соответствует блюдам (изделиям) с незначительными или легкоустраняемыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) и т.д.

- оценка 3 балла соответствует блюдам (изделиям) с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, жесткая текстура (консистенция) мяса и т.д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

- оценка 2 балла соответствует блюдам (изделиям) со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т.д.

4.2. Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.

## V. Документация бракеражной комиссии

5.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции», заверяются подписями членов бракеражной комиссии.