

ПРИНЯТО :  
на Педагогическом совете  
МОУ «СОШ №11»  
Протокол № 1 от 30.08.2022г.

УТВЕРЖДЕНО:  
Директор МОУ «СОШ №11»



/Н.А. Асеева/  
расшифровка подписи

от 30.08.2022г.

**Положение  
о бракеражной комиссии  
в Муниципальном общеобразовательном учреждении  
«Средняя общеобразовательная школа № 11 имени кавалера Ордена мужества  
подполковника Узкого Николая Клавдиевича»**

**1. Общие положения**

1.1. Положение о бракеражной комиссии в Муниципальном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 11 имени кавалера Ордена мужества подполковника Узкого Николая Клавдиевича» (далее – Положение) разработано в целях обеспечения контроля за качеством питания обучающихся 1-11 классов в Муниципальном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 11 имени кавалера Ордена мужества подполковника Узкого Николая Клавдиевича» (далее – Школа). Положение регламентирует состав бракеражной комиссии, порядок её работы, методику оценки пищи, ответственность за оформление результатов работы бракеражной комиссии.

1.2. Бракеражная комиссия (далее – Комиссия) создается приказом директора Школы на текущий учебный год.

В состав Комиссии входят: медицинский работник, заведующий столовой, представитель администрации Школы и ответственный за организацию питания в школе.

1.3. Комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии непосредственно из емкостей, в которых пища готовится. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой продукции» (далее – бракеражный журнал), только затем разрешается выдача готовой пищи. При нарушении технологии приготовления пищи Комиссия обязана снять изделия, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в лабораторию.

1.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью.

Бракеражный журнал хранится у заведующего столовой. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, обращается внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. За качество

пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, заведующий столовой и повара, приготовляющие продукцию.

## 2. Методика органолептической оценки пищи

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

2.2. Затем определяется запах пищи. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, гнилостный. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

2.4. 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 расположения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

## 3. Органолептическая оценка первых блюд

3.1. Для органолептического обследования 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.

3.2. При оценке внешнего вида борщей и супов проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

3.3. 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.

## 4. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

4.3. 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 зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки.

4.5. 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 направляется на анализ в лабораторию.

4.6. 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, и следовательно, ее усвоение.

4.7. 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.

4.8. 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.

## 5. Критерии оценки качества блюд

5.1. Критерии оценки качества блюд устанавливаются следующие:

«отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

«хорошо» - незначительные изменения в технологии применения блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;

«удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;

«неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

5.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

5.3. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная Комиссией или другими проверяющими лицами обсуждается на совещаниях при директоре Школы и на планерках по организации питания обучающихся.

Лица виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и иной ответственности.