

ПРИНЯТО  
на педагогическом совете  
МОАУ «СОШ №8»  
Протокол №1 от 31.08.2023 г.

УТВЕРЖДАЮ  
директор МОАУ «СОШ №8»  
Г.Г. Рябова  
Приказ от 31.08.2023г. №332

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **о бракеражной комиссии в муниципальном общеобразовательном автономном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №8»**

#### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии муниципального общеобразовательного автономного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №8» (далее – Положение) разработано в целях усиления контроля за качеством питания в муниципальном общеобразовательном автономном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №8» (далее – МОАУ «СОШ №8»).

1.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора МОАУ «СОШ №8» на начало учебного года.

1.3. Бракеражная комиссия осуществляет:

1. Контроль соблюдения санитарно-гигиенических нормативов при транспортировке, доставке и разгрузке пищевых заготовок, продуктов питания на школьный пищеблок.
2. Проверку складских помещений и других мест, специально оборудованных для хранения продуктов, на пригодность и соответствие правилам.
3. Ежедневный мониторинг правильности составления меню.
4. Проверку организации работы на школьной кухне.
5. Отслеживание сроков реализации продуктов питания, качества приготовления блюд.
6. Проверку соответствия рациона школьной столовой физиологическим потребностям школьников разных возрастных групп.
7. Контроль соблюдения личной гигиены сотрудниками пищеблока.
8. Периодическое наблюдение за процедурами закладки продуктов.
9. Осуществление систематической проверки выхода блюд, их органолептических показателей (вкус, аромат, цвет, консистенция).
10. Контроль соответствия объёмов приготавливаемой пищи количеству детей и разовых порций.

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 обучающимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

1.4. 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, жесткость, 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. Методика органолептической оценки пищи**

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

2.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. 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 вторых блюд**

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

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.

3.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. При подозрении на несоответствии рецептуре направляется на анализ в лабораторию.

3.6. 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. Вареная рыба должна иметь вкус,

характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

#### **4. Критерии оценки качества блюд**

4.1. Критерии оценки блюд устанавливаются следующие:

«Отличное»- блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

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

4.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии. Допускаются записи «Доброкачественное в соответствии с технологией. Разрешено к раздаче», «К раздаче не допущено».

4.3. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», 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.

4.4. 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.