

Департамент образования Администрации города Екатеринбурга
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 102
(МАОУ СОШ № 102)

УТВЕРЖДЕНО
приказом
МАОУ СОШ № 102
от 11.10.2025 № 250

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии в МАОУ СОШ № 102

Екатеринбург, 2025 г.

1. Общее положение

1.1. Положение о бракеражной комиссии в МАОУ СОШ № 102 (далее – комиссия) определяет порядок создания, цели, задачи и функции бракеражной комиссии в школе

1.2. Комиссия создается в соответствии с приказом директора школы в начале каждого учебного года из числа работников школы.

1.3. Комиссия осуществляет контроль качества, безопасности и организации питания обучающихся, а также соблюдение санитарно-эпидемиологических требований.

1.4. В своей деятельности Комиссия руководствуется действующим законодательством РФ, санитарными правилами (СанПиН), настоящим Положением и иными локальными актами школы.

1.5. Решения Комиссии носят рекомендательный характер и оформляются в виде заключений, которые направляются директору школы и ответственному за организацию питания для принятия управленческих решений.

2. Цели и задачи комиссии

2.1. Цель: обеспечение контроля за качеством и безопасностью готовой пищи, соблюдением условий хранения продуктов и санитарного состояния пищеблока.

2.2. Задачи:

ежедневная органолептическая оценка качества готовой продукции перед выдачей ее детям;

контроль соблюдения норм выхода блюд и массы порций;

проверка соответствия рационов питания утвержденному меню;

контроль условий хранения продуктов и сроков их годности;

проверка санитарно-технического состояния пищеблока, оборудования, инвентаря;

выработка рекомендаций по улучшению организации питания.

3. Состав и организация работы комиссии

3.1. В состав комиссии входят 4 человека на постоянной основе: представитель администрации школы (заместитель директора), медицинская сестра школьного отделения ГАУЗ СО ДГБ № 8 г. Екатеринбург, диспетчер по организации питания, заведующий производством оператора питания.

3.2. Работа комиссии осуществляется ежедневно (в дни работы школы). Внеплановые заседания проводятся по мере необходимости.

3.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль качества готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

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.

3.4. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

3.5. 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, обращается 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.

3.6. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, заведующий столовой и повара, участвовавшие в приготовлении пищи.

4. Методика органолептической оценки пищи

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

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

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

4.4. 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.

5. Органолептическая оценка блюд

5.1. Общие критерии и показатели оценки (органолептическая оценка):
Для каждого блюда проводится оценка по следующим критериям:

Критерий	Что оценивается	Норма
Внешний вид	Цвет, форма, консистенция, прозрачность (для супов).	Соответствие виду готового блюда. Цвет, характерный для использованных продуктов. Отсутствие посторонних включений.
Запах (аромат)	Характерный запах блюда.	Чистый, приятный, свойственный данному блюду и используемым продуктам. Отсутствие посторонних, несвежих запахов.
Консистенция	Степень густоты, сочности, нежность, мягкость, хрупкость, упругость (оценивается при помощи вилки, ножа, ложки).	Соответствие виду блюда. Мясо, рыба – сочные, не пересушенные; каши – рассыпчатые или вязкие (по рецептуре); овощи – не переваренные.
Вкус	Гармоничное сочетание вкусовых компонентов (соленого, сладкого, кислого и т.д.).	Чистый, выраженный, свойственный продуктам. Отсутствие горечи, излишней кислоты, солености, посторонних привкусов.
Масса (выход)	Соответствие веса порции меню-раскладке и нормам.	Проверяется путем выборочного взвешивания нескольких порций. Допустимое отклонение $\pm 3\%$.
Температура	Температура подачи блюда.	Измеряется термометром на раздаче. Соответствие СанПиН (см. п. 4.1).

5.2. Органолептическая оценка первых блюд

5.2.1. 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.

5.2.2. 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).

5.2.3. 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.

5.2.4. При проверке пюреобразных 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.

5.2.5. 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.

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

5.3. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

5.3.3. 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.

5.3.4. Макаронные 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.

5.3.5. 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 несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

5.3.6. 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 имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, следовательно, её усвоение.

5.3.7. 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.

6. Критерии оценки качества блюд

Критерии оценки блюд устанавливаются следующие:

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

7. Права членов бракеражной комиссии

7.1. Члены бракеражной комиссии имеют право:

проводить проверки на пищеблоке в любое время работы столовой;

требовать от сотрудников столовой предоставления документов на продукты (сертификаты, накладные), меню-раскладок;

отстранять от раздачи блюда, не прошедшие бракераж или признанные негодными;

контролировать наличие маркировки на поступаемых продуктах;

контролировать наличие суточной пробы.

проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;

проверять качество поступающей продукции.

проверять соблюдение правил хранения продуктов питания.

7.2. Члены комиссии несут ответственность за объективность и своевременность проводимых проверок

8. Заключительные положения

8.1. Настоящее положение вступает в силу с момента утверждения директором школы.

8.2. Изменения в положение вносятся приказом директора школы.