

ПРИНЯТО

УТВЕРЖДЕНО  
Директор ООО «Общепит»  
Л.Н. Афанасьева

## ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

### I. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Траковская средняя общеобразовательная школа» Красноармейского района Чувашской Республики (далее - ОУ) в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утверждённое Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. №45, и Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. №26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

1.2. Бракеражная комиссия создаётся приказом директора ООО «Общепит» на начало учебного года.

1.3. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят:

- социальный педагог (председатель комиссии);
- заведующий хозяйством;
- повар

1.4. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачеством готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.5. 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.

1.6. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале (САНПИН 2.4.5.2409-08. Приложение №10, САНПИН 2.4.1.3940-13. Приложение № 8). Результаты проверки качества вносятся в «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» (САНПИН 2.4.5.2409-08. Приложение №10, САНПИН 2.4.1.3049-13. Приложение №5).

1.7. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью; хранится бракеражный журнал у повара, отвечающего за производство.

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, повар, отвечающий за производство.

1.8. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

### II. Полномочия комиссии

2.1. Бракеражная комиссия имеет следующие полномочия:

#### 1) осуществлять контроль

- соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- за организацией работы на пищеблоке;
- соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;

#### 2) проводить проверку

- на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- на исправность кухонного оборудования и выполнение инструкции по ОТ и ТБ;
- на соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- на соответствие объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству детей.

3) ежедневно следить за правильностью составления меню, за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

4) периодически присутствовать при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

5) проводить органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жёсткость, сочность и т. д.

### III. 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, гнилостный, кормовой, болотный, илестый. 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 не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

### IV. Органолептическая оценка первых блюд

4.1. 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.

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 пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых 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, 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.

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.

#### V. 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 недовложение.

5.4. Макароны 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.

5.5. 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.

5.6. 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. 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.

#### VI. Критерии оценки качества блюд

«Разрешаю» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

«Не разрешаю» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К разделу не допускается, требуется замена блюда.

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

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

5.4. 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 - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

#### VI. Ответственность бракеражной комиссии

6.1. Бракеражная комиссия несет дисциплинарную ответственность за невыполнение или ненадлежащее выполнение закрепленных функций.

6.2. За качество пищи несут ответственность: повар, ответственный за производство, повара, изготавливающие продукцию.

6.3. Администрация ОУ при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании работников пищеблока вправе учитывать данные критерии оценки.

6.4. Администрация ОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

#### VII. Делопроизводство бракеражной комиссии

Делопроизводство бракеражной комиссии ведётся в соответствии с САНПИН 2.4.5.2409-08 (Приложение № 10), САНПИН 2.4.1.3049-13 (Приложение № 8, Приложение № 5.)

Форма 1 САНПИН 2.4.5.2409-08 (Приложение № 10)

#### «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»

Дата и час, поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание*
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Форма 2 САНПИН 2.4.5.2409-08 (Приложение № 10)

**«Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»**

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание*
1	2	3	4	5	6	7

Примечание:

<\*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Форма 1 САНПИН 2.4.1.3049-13. Приложение № 8

Форма журнала бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (образец)

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации и продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание <*>	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Форма 2 САНПИН 2.4.1.3049-13. Приложение № 5

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (образец)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7

Примечание:

<\*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.