

Чăваш Республикин  
Вăрнар муниципаллă  
округĕн пĕтĕмĕшле  
пĕлÿ паракан муниципалитетĕн  
бюджет учрежденийĕ  
«Пĕтĕмĕшле пĕлÿ паракан  
Сĕрпел вăтам шкулĕ»

Сĕрпел ялĕ

Муниципальное бюджетное  
общеобразовательное  
учреждение «Янгорчинская  
средняя общеобразовательная  
школа» Вурнарского  
муниципального округа  
Чувашской Республики

с.Янгорчино

## ПРИКАЗ

30.08.2024г. №141-О

### О создании бракеражной комиссии

В целях соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в школе, для контроля за выпуском высококачественной продукции, отвечающей по своим свойствам требованиям СанПин 2.3/2.4.3590-20 ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить с 01 сентября 2024 года на весь 2024-2025 учебный год бракеражную комиссию в следующем составе:

председатель – Игнатьева Н.Е., зам. директора по ВР;

члены комиссии – Тарасова Л.И., повар;

- Михайлова Л.Н., член родительского комитета

2. Утвердить:

- план работы бракеражной комиссии (приложение 1).

- положение о бракеражной комиссии (приложение 2).

3. Комиссии руководствоваться Положением о бракеражной комиссии

4. Членам бракеражной комиссии ежедневно проверять качество приготовленной пищи, проводя соответствующие отметки в бракеражном журнале.

5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор



К.Г. Иванова

**План работы  
бракеражной комиссии МБОУ «Янгорчинская СОШ» на 2024-2025 учебный год**

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Контроль за соблюдением санитарно – гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
2.	Проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов	Члены бракеражной комиссии	Еженедельно
3.	Проверка соблюдения правил и условий хранения продуктов питания	Члены бракеражной комиссии	Еженедельно
4.	Контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи	Члены бракеражной комиссии	2разавмесяц
5.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
6.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
7.	Присутствие при закладке основных продуктов, проверка выхода блюд	Члены бракеражной комиссии	Периодически
8.	Введение бракеражного журнала	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно

9.	Проведение органолептической оценки готовой пищи	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
10.	Контроль витаминизации блюд	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
11.	Проведение организационных совещаний	Председатель комиссии	1 раз в четверть

## ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

### МБОУ «Янгорчинская СОШ»

#### I. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года, Постановлением от 27 октября 2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"", Уставом образовательного учреждения. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы.

1.2. Бракеражная комиссия создается в целях проверки качества приготовления блюд, соответствия утвержденному меню, соблюдения санитарных норм и правил, сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. 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.

1.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у повара. 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.

#### II. 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, её цвет.

2.2. 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.

2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё 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 разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

#### III. Органолептическая оценка первых блюд

3.1. 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.

3.2. 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).

3.3. 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.

3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых частиц. Суппюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

3.5. 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.

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

#### **IV. Органолептическая оценка вторых блюд**

4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся 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 зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.4. 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.

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. У плохо приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её 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. 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.

#### **V. Критерии оценки качества блюд.**

5.1. «Удовлетворительно» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией; «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 журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

5.3. 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.

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 – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

#### **VI. Управление и структура**

6.1. В состав бракеражной комиссии могут входить:

- руководители;
- завхоз;
- повар;
- ответственный за организацию питания;
- медсестра;
- педагогические работники;
- представители родительской общественности.