

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа №256  
Адмиралтейского района Санкт-Петербурга**

Принято  
Педагогическим советом  
от 26.08. 2024 г.  
протокол № 1  
Учтено мнение совета родителей  
и совета обучающихся  
ГБОУ СОШ №256  
Адмиралтейского района  
Санкт-Петербурга

Утверждаю  
Директор ГБОУ СОШ № 256  
Адмиралтейского района  
Санкт-Петербурга

Христюк Т.М.  
Приказ от 30.08.2024 г.  
№ 183-ОД



**ПОЛОЖЕНИЕ  
о бракеражной комиссии в Государственном бюджетном учреждении  
средней общеобразовательной школе №256  
Адмиралтейского района Санкт-Петербурга**

**Санкт-Петербург  
2024**

## **1. Общее положение**

- 1.1 Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее – Комиссия) Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №256 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга разработано на основе действующих санитарных норм и правил, действующего законодательства Российской Федерации и определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности указанной Комиссии.
- 1.2. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из работников школы и привлекаемых специалистов организации, осуществляющей организацию питания (АО «Артис-Детское питание»).
- 1.3. Комиссия создается в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований к раздаче пищи в школе.
- 1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется действующими санитарными (санитарно-эпидемиологическими) правилами, санитарными нормами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами школы.

## **2. Основные цели и задачи**

- 2.1 Все блюда и кулинарные изделия, поступившие на пищеблок школы, подлежат обязательной оценке (бракеражу) по мере их поступления.
- 2.2. Бракераж пищи проводится до начала реализации вновь привезенной партии.
- 2.2 Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий проводит комиссия в составе трех человек (медицинский работник, работник организации, осуществляющей организацию питания – АО «Артис-Детское питание» (далее - заведующий производством), и представитель администрации школы.
- 2.3 Оценка качества продукции заносится в контрольный журнал «Бракераж готовой кулинарной продукции» до начала ее реализации. При оценке продукции ниже 3-х баллов, Комиссия обязана снять изделия с реализации - направить их на доработку или уничтожить.
- 2.4 Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Бракеражный журнал хранится у заведующего производством, при его отсутствии – у медицинского работника.

## **3. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав**

- 3.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года.
- 3.2. В состав бракеражной комиссии школы включаются: педагогические работники; заведующий производством школьного пищеблока. Бракеражная комиссия состоит из нечетного количества членов.

## **4. Порядок работы комиссии.**

## 4.1. Методика органолептической оценки пищи.

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

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

4.1.3. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах определяется: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

## 4.2. Органолептическая оценка первых блюд.

4.2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид, цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обратить внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

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

4.2.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

4.2.4. 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.

4.2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, 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.

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

## 4.3. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

- 4.3.2. Мясо птицы должно быть сочным, мягким и легко отделяться от костей.
- 4.3.3. При наличии крупяных, мучных и овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют в ней присутствие необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной в меню, что позволяет выявить недовложение.
- 4.3.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.
- 4.3.5. 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.
- 4.3.6. 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, а следовательно ее усвоение.
- 4.3.7. 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. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная—приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

#### 4.4 Критерии оценки качества блюд.

- 4.4.1. «Отлично» -блюдо приготовлено в соответствии с технологией.
- 4.4.2. «Хорошо» -незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.
- 4.4.3. «Удовлетворительно» -изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.
- 4.4.4. «Неудовлетворительно» -изменении в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.
- 4.4.5. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы. Оформляются подписями лиц, осуществляющих проверку продукции.
- 4.4.6. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом, в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

- 4.4.7. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная членами бракеражной комиссии, обсуждается на совещании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, который доводится до руководителя образовательного учреждения, руководителя организации, осуществляющей организацию питания.
- 4.4.8. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой данного анализа.
- 4.4.9. Для определения веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, каш, гарниров и других не штучных блюд, и изделий – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

## 5. Прочие положения

Положение, а также вносимые в него изменения и дополнения утверждаются директором школы и вступают в силу после их утверждения