



ДОНЕЦКАЯ НАРОДНАЯ РЕСПУБЛИКА  
АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА СНЕЖНОЕ  
ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 5 ГОРОДА СНЕЖНОЕ»

Рассмотрено  
на заседании  
педагогического совета

протокол от 01.03.2022 г. № 7



УТВЕРЖДЕНО  
Директор  
МБОУ «СШ № 5 Г. СНЕЖНОЕ»  
Э.Д.Колисниченко

приказ от 01.03.2022 № 49

**ПОЛОЖЕНИЕ  
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ  
МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО  
УЧРЕЖДЕНИЯ «СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 5 ГОРОДА СНЕЖНОЕ»**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачеством готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН 5.5.2.008.-01, Законом об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения ДНР от 10.04.2015, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением.

**1.4. Основные задачи бракеражной комиссии:**

- Предотвращение пищевых отравлений.
- Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

1.5. Проверке качества подлежат все сырые продукты, которые поступают в общеобразовательное учреждение (проверяется целостность упаковки, сроки реализации и хранения продуктов, условия хранения) и готовые блюда, предназначенные для реализации в столовой.

1.6. Бракеражная комиссия проверяет все готовые блюда до их подачи на стол.

1.7. Разрешение на выдачу блюда дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

1.8. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. 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.

#### **1.9. Бракеражная комиссия проверяет:**

- условия хранения и срок годности сырых продуктов;
- правильность закладки продуктов во время приготовления пищи;
- наличие контрольного блюда;
- фактический выход одной порции каждого блюда;
- наличие суточной пробы;
- наличие меню, его оформления, его соответствие готовой пище (документ должен быть подписан директором школы, обязательно указание даты, напротив названия блюда указать выход продуктов);
- санитарное состояние пищеблока.

1.10. Чтобы определить выход порционных блюд нужно взвесить 5 порций и установить среднее значение блюда.

#### **Критерии оценки блюд:**

- визуальная оценка с определением цвета и привлекательности блюда;
- запах, вкус, цвет (прозрачность напитков, консистенция);
- члены бракеражной комиссии должны быть ознакомлены с методикой органолептической оценки блюд.

**Органолептической оценки блюд** – определение качества продукции при помощи органов чувств (зрение, вкус, обоняние, осязание)

## **2. МЕТОДИКА ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ**

- 2.1. Оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 2.2. 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 разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

## **3. ОЦЕНКА ПЕРВЫХ БЛЮД**

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

3.2. 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).

3.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов.

3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц 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, 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.

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

#### **4. ОЦЕНКА ВТОРЫХ БЛЮД.**

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

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

4.3. Проверяя котлеты, необходимо обратить внимание и на внешний вид блюда. Если котлета размазывается по тарелке, значит хлеба добавлено слишком много. Красноватый цвет котлет свидетельствует о том, что фарш не прожарили.

4.4. Блюда из рыбы должны быть сочными, плотными и не иметь посторонних запахов. Вареная рыба - иметь приятный вкус пряностей, жареная - пропитана маслом

4.5. 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.

4.6. Макаaronные 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.

4.7. 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.

4.8. 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 ее усвоение.

4.9. 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.

#### **5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД**

5.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

5.2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

5.3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

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

## **6. ПРАВА БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ.**

- 6.1. В любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- 6.2. Контролировать наличие сертификата качества и маркировки на поступаемые продукты;
- 6.3. Проверять выход продукции;
- 6.4. Контролировать наличие суточной пробы;
- 6.5. Проверять процесс приготовления пищи в соответствии технологическим картам;
- 6.6. Контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- 6.7. Проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- 6.8. Вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

## **7. УПРАВЛЕНИЕ И СТРУКТУРА**

- 7.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек с обязательным участием заместителя директора по ВР, медицинского работника).
- 7.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

## **8. ДОКУМЕНТАЦИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

- 8.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции», а также в протоколы проверок бракеражной комиссии.
- 8.2. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал на пищеблоке.

КАТЕГОРИЯ «КАТЕГОРИИ КОМПЕТЕНЦИИ»

1.1. Категория «Категории компетенции» является одной из основных категорий в структуре профессионального стандарта педагога. Категория «Категории компетенции» определяет требования к уровню подготовки педагога, который должен обладать определенными знаниями, умениями и навыками для выполнения своих профессиональных обязанностей.

УЧАСТИЕ В СТРУКТУРЕ

1.2. Категория «Категории компетенции» является одной из основных категорий в структуре профессионального стандарта педагога. Категория «Категории компетенции» определяет требования к уровню подготовки педагога, который должен обладать определенными знаниями, умениями и навыками для выполнения своих профессиональных обязанностей.

КАТЕГОРИИ КОМПЕТЕНЦИИ

1.3. Категория «Категории компетенции» является одной из основных категорий в структуре профессионального стандарта педагога. Категория «Категории компетенции» определяет требования к уровню подготовки педагога, который должен обладать определенными знаниями, умениями и навыками для выполнения своих профессиональных обязанностей.



Продумано, проше  
и скреплено печатью  
*(подпись)*  
*(подпись)*

Директор МБОУ  
«СШ № 5 Г.СНЕЖНОЕ»  
*(подпись)* Э.Д.Колисничев