

**Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя школа № 37 с углубленным изучением английского языка»**

**ПРИКАЗ**

**06.12.2019**

**№01-07/575**

**Об утверждении порядка  
работы бракеражной комиссии**

В целях регламентирования контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при раздаче пищи в школьном буфете-раздаточной **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить прилагаемый Порядок работы бракеражной комиссии муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя школа № 37 с углубленным изучением английского языка» (школы № 37).
2. Осиповой Н.В., секретарю в день подписания приказа ознакомить с Порядком работы бракеражной комиссии муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя школа № 37 с углубленным изучением английского языка» (школы № 37) членов бракеражной комиссии и ответственных за питание под личную подпись.
3. Загориной О.Ю. разместить настоящий приказ на официальном сайте школы в течение 3 (трех) дней с момента подписания.
4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы

Е.С.Евстратова

С приказом ознакомлены:

| ФИО                | Должность                    | Дата | Подпись |
|--------------------|------------------------------|------|---------|
| Медведева Е.А.     | учитель математики           |      |         |
| Беляева И.В.       | учитель начальных классов    |      |         |
| Воскресенская Г.В. | заместитель директора по УВР |      |         |
| Игнатова Т.Ю.      | врач (по согласованию)       |      |         |
| Смирнова О.В.      | буфетчик (по согласованию)   |      |         |
| Загорина О.Ю.      | учитель информатики          |      |         |
| Осипова Н.В.       | секретарь                    |      |         |

**Порядок работы бракеражной комиссии  
муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя школа № 37 с  
углубленным изучением английского языка» (школы № 37)**

**I. Общие положения.**

1.1. Бракеражная комиссия муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя школа №37 с углубленным изучением английского языка» (школа № 37) (далее - бракеражная комиссия) создается в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при раздаче пищи в школьном буфете-раздаточной.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", локальными актами школы.

**II. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав**

2.1. Бракеражная комиссия создается и утверждается приказом директора школы.

2.2. В состав бракеражной комиссии входят: директор школы, ответственный за питание обучающихся, работник буфета-раздаточной (буфетчик) (по согласованию), медицинский работник (по согласованию)

**III. Полномочия бракеражной комиссии**

3.1. Бракеражная комиссия осуществляет ежедневный контроль работы буфета-раздаточной, в том числе:

- контролирует соответствие выдаваемых блюд утвержденному меню;
- контролирует чистоту посуды, оборудования и помещений буфета-раздаточной, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;
- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке готовых горячих завтраков и обедов, продуктов питания;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и органолептических качеств пищи;
- проверяет наличие суточной пробы;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям учащихся в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д. (Приложение 1)

3.2. При проведении проверок бракеражная комиссия руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

3.3. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять качество поставляемых горячих завтраков и обедов, кулинарной продукции;

- контролировать разнообразие и соблюдение меню;
- вносить на рассмотрение руководства школы предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

3.4. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблоков на совещаниях при директоре или на заседаниях профкома.

3.5. Оценка организации питания

1) результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. (Приложение 2)

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

2) замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

3) решения комиссии обязательны к исполнению руководством школы и работникам пищеблоков.

#### **IV. Порядок вступления Положения в силу и способ его опубликования**

4.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения директором. Изменения, вносимые в Положение, вступают в силу в том же порядке.

4.2. После утверждения Положения или изменений, внесенных в него, текст Положения или изменений размещается на официальном сайте школы.

### **Методика органолептической оценки пищи**

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

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.

#### **Органолептическая оценка первых блюд**

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.

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).

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.

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

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.

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

#### **Органолептическая оценка вторых блюд**

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

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

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.

Макаронные 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.

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.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованный коренья, 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.

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*.

#### **Процедура проведения бракеража**

Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню - раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие нештучные изделия - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

Результат бракеража (оценка качества блюд и кулинарных изделий) заносится в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и заверен печатью. Хранится бракеражный журнал у работника буфета-раздаточной.

| Оценка качества       | Условия соответствия  |
|-----------------------|---|
| «Отлично»             | Оценка блюд, соответствующих утвержденной рецептуре, имеющих внешний вид, консистенцию, запах, вкус и цвет, предусмотренных установленными требованиями   |
| «Хорошо»              | Присваивается блюдам с имеющимся незначительным недостатком (например, с небольшим недосолом, нехваткой специй и т.п.)  |
| «Удовлетворительно»   | Признается за блюдами и изделиями кулинарии, имеющими отклонения от требований стандартов, которые можно реализовать без дополнительной переработки   |
| «Неудовлетворительно» | Это – заведомый брак, который нельзя отпускать потребителям: изделия с несвойственной им консистенцией, запахом, вкусом, утратившие форму, имеющие другие существенные признаки несоответствия рецептуре. |

При отличном состоянии изделий, подтвержденном оценкой комиссии, изделия признаются годными для потребления.

Если блюду или кулинарному изделию присваиваются оценки «хорошо» или «удовлетворительно», то дефекты, установленные комиссией, обязательно указываются в графе итогов оценки. При возможности устранения выявленных недостатков, эта информация фиксируется в графе «Разрешение к реализации».

При неустранимых дефектах, квалифицируемых, как неудовлетворительное состояние продукта, комиссия устанавливает факт выпуска брака и обосновывает сделанные выводы в графе «Примечание».

*Образец заполнения:*

| 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                                    |
| 20.02.2018<br>08-00           | 08-15                  | Каша гречневая                          | Отлично   | Разрешено  | <i>Иванов<br/>Лысова<br/>Мальцева</i> | -                                    |
| 20.02.2018<br>08-00           | 08-15                  | Каша пшенная на молоке                  | Неудовлетворительно   | Запрещено  | <i>Иванов<br/>Лысова<br/>Мальцева</i> | Горький вкус, к реализации запрещено |
| 20.02.2018<br>08-00           | 08-15                  | Компот из сухофруктов                   | Отлично   | Разрешено  | <i>Иванов<br/>Лысова<br/>Мальцева</i> | -                                    |

**Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя школа № 37 с углубленным изучением английского языка»**

## **Журнал бракеража готовой кулинарной продукции**

**Начат:**

**Окончен:**

г. Ярославль

