

ПРИНЯТО:

Педагогическим советом

МАОУ Школа № 116

Протокол № _____ от 29.08 2025

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАОУ Школа №116

им.С.Х.Бикеева

А.В. Васькова

Приказ № _____ от 29.08 2025

РАССМОТРЕНО:

Управляющим советом

МАОУ Школа №116

Протокол № _____ от 29.08 2025

**Положение о бракеражной комиссии
Муниципального автономного общеобразовательного учреждения
Школа №116 имени Султана Хамитовича Бикеева
городского округа город Уфа Республики Башкортостан
(МАОУ Школа № 116)**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии МАОУ Школа № 116 им.С.Х.Бикеева (далее соответственно – Положение, образовательная организация) разработано в соответствии с:

Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ (ст.37 Организация питания обучающихся);

ГОСТ 31986-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;

Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ № 32 от 27.10.2020 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20»;

Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 №213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений;

Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 №29.

1.2. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе.

1.3. Положение составлено в рамках мероприятия ХАССП для контроля за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи и выполнением санитарно-гигиенических требований.

1.4. Положение определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности бракеражной комиссии.

1.5. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией школы.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

2.1.Бракеражная комиссия формируется общим собранием трудового коллектива образовательной организации. Персональный состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя образовательной организации на начало учебного года.

2.2.В состав бракеражной комиссии входят:

2.2.1.Председатель – руководитель образовательной организации.

2.2.2.Члены комиссии - шеф-повар, медицинский работник, ответственный за организацию питания в образовательной организации, члены родительского комитета.

2.3.Отсутствие отдельных членов бракеражной комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее трех ее членов.

2.4.При необходимости в состав бракеражной комиссии приказом руководителя образовательной организации могут включаться работники, чьи должности не указаны в пункте 2.2. настоящего Положения, а также специалисты и эксперты, не являющиеся работниками образовательной организации.

2.5.Председатель бракеражной комиссии является ее полноправным членом. В случае равенства голосов при голосовании, голос председателя бракеражной комиссии является решающим.

3. Основные цели и задачи бракеражной комиссии

3.1.Бракеражная комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества готовых блюд, приготовленных в пищеблоке образовательной организации.

3.2.Основные задачи бракеражной комиссии:

- контроль массы всех готовых блюд (штучных изделий, полуфабрикатов, порционных блюд, продукции к блюдам);
- контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом (состав, вкус, температура, запах, внешний вид, готовность);
- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.

3.3.Возложение на бракеражную комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам ее создания, не допускается.

3.4.Решения, принятые бракеражной комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные к исполнению всеми работниками образовательной организации либо теми, кому они непосредственно адресованы, если в таких решениях прямо указаны работники образовательной организации.

4. Права и обязанности бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- находиться в помещениях пищеблока для проведения бракеража готовых блюд;
- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- контролировать наличие маркировки на посуде;
- контролировать наличие суточной пробы;
- контролировать разнообразие и соблюдение десятидневного меню;
- вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания;
- ходатайствовать о поощрении или наказании работников пищеблока.

4.2. Бракерая комиссия обязана:

- ежедневно являться на бракераж готовой пищевой продукции за 20 минут до начала раздачи;
- добросовестно выполнять возложенные функции: отбирать пробы готовой пищевой продукции, проводить контрольное взвешивание и органолептическую оценку (лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа);
- выносить одно из трех обоснованных решений: допустить к раздаче, направить на доработку, отправить в брак;
- проверять на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- осуществлять контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- ознакомиться с меню, таблицами выхода и состава продукции, изучить технологические и калькуляционные карты приготовления пищи, качество которой оценивается;
- периодически присутствовать при закладке продуктов, проверять выход блюд;
- контролировать соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- своевременно сообщать руководству образовательной организации о проблемах здоровья, которые препятствуют осуществлению возложенных функций;
- осуществлять свои функции в специальной в специально выдаваемой одежде: халате, шапочке, перчатках и обуви (бахилах);
- перед тем как приступить к своим обязанностям, вымыть руки и надеть специальную одежду;
- присутствовать на заседании при руководителе образовательной организации.

5. Методика организации работы

5.1. Бракерая 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 необходимо руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракераяжном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении

технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд обучающимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости на исследование в санитарно пищевую лабораторию.

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

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

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

5.5. 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 так же в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

6. Органолептическая оценка первых блюд

6.1. Для органолептического 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.

6.2. 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).

6.3. 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.

6.4. При проверке пюреобразных супов пробуют 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.

6.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежее приготовленному 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 в начале его пробуют без сметаны.

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

7. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

7.3.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.

7.4.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.

7.5.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.

7.6.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.

7.7.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, некрошащейся сохраняющей форму нарезки.

8. Критерии оценки качества блюд

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

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

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

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

9. Документация бракеражной комиссии

9.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», а также в протоколы проверок бракеражной комиссии.

9.2. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда. 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, жесткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность члены бракеражной комиссии. Хранится бракеражный журнал у заведующего столовой.

10. Заключительные положения

10.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения руководителем

10.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение, а также его новая редакция утверждаются приказом директора.

Прошито и пронумеровано 6 листов

Директор МАОУ Школа № 116 им.С.Х. Бикеева

А.В. Васькова

10. Заявительные положения

10.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения
10.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся приказом директора

9. Документация бракеражной комиссии

9.1. Результаты бракеражной работы заносятся в бракеражный журнал
тестирования образца «Журнал бракеража готовых кулинарных изделий», а
также в протокол работы бракеражной комиссии.

9.2. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и
содержать печать. В бракеражном журнале указывается дата и час проведения
общего или индивидуального дегустационного анализа, состав бракеражной
комиссии, наименование блюда, степень готовности блюда, соответствие к разделению
блюда. В бракеражном журнале отмечаются результаты работы каждого члена
комиссии в целом, образцы выносятся на тарелки пометками, как выданы, вид, цвет,
форма, вкус, консистенция, жесткость, сочность и др. После проведения
анализа дегустации по оценке вкуса, запаха, внешнего вида, консистенции
и качества блюда, комиссия должна вынести заключение о соответствии
блюда к данному разделу. За качеством работы комиссии ответственность возлагается
на председателя комиссии. Хранится бракеражный журнал в архиве школы.