

СОГЛАСОВАНО  
Педагогическим советом  
учреждения  
(протокол от 22.08.2024 №1)



## **ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии МБОУ «Лицей №73»**

### **1. Общие положения.**

1.1. Положение о бракеражной комиссии МБОУ «Лицей №73» (далее – "Положение") устанавливает единые требования при реализации контроля за правильной организацией питания обучающихся, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении, разогревании и раздаче пищи.

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», СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», сборниками рецептов, данным Положением, приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27.02.2007 №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях», ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

1.3. Основными задачами бракеражной комиссии являются:

- предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль соблюдения технологии приготовления пищи;
- контроль организации полноценного питания;
- контроль обеспечения требований санитарии и гигиены в помещениях пищеблока.

### **2. Порядок создания и полномочия бракеражной комиссии.**

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора учреждения на начало учебного года.

- 2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-5 членов. В состав комиссии входят:
- представители администрации, ответственные за организацию питания;

- специалист общественного питания столовой (заведующий производством, технолог);

- члены трудового коллектива;

- медицинский работник (при наличии).

Члены бракеражной комиссии осуществляют свою деятельность на добровольной основе.

### 2.3. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- проверяет пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, соблюдение правил и условий хранения продуктов питания;

- проверяет санитарное состояние пищеблока;

- проверяет выход продукции;

- проверяет наличие суточной пробы;

- следит за правильностью составления меню, его разнообразием и соблюдением двухнедельного меню;

- проверяет соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;

- осуществляет контроль сроков хранения и реализации продуктов питания;

- контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;

- периодически присутствует при закладке основных продуктов;

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, сочность, жесткость и т.д.

- проверяет соответствие объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству детей;

- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах.

2.4. В случае выявления каких-либо нарушений члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению недостатков.

## 3. Содержание и формы работы.

3.1. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом (приложение 1). Члены бракеражной комиссии, участвующие в органолептической оценке, не должны иметь ограничений по медицинским показаниям (хронические заболевания и аллергия); должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

3.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствуются требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

3.3. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.4. Предварительно бракеражная комиссия должна ознакомиться с меню. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Количество тестируемых порций продукции должно соответствовать количеству сотрудников, участвующих в её оценке.

3.5. При органолептической оценке большого ассортимента образцов продукции необходимо учитывать, что в первую очередь пробуют блюда (изделия), обладающие слабовыраженными органолептическими характеристиками (например, крупяные супы), далее продукцию оценивают с более интенсивными свойствами, а сладкие блюда оценивают последними. Оценка каждого образца осуществляется с сохранением порядка представления без возврата к ранее опробованным образцам.

После оценки каждого образца сотрудники должны снимать оставшееся послевкусие, ополаскивая рот водой и/или используя другие нейтрализующие средства.

3.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии.

3.6. Резолюция «Пища к раздаче разрешена» дается в том случае, если приготовленная пища соответствует оценке 5, 4, 3 в соответствии с ГОСТ 31986-2012:

«5» - соответствует блюдам (изделиям) без недостатков. Органолептические показатели строго соответствуют требованиям нормативных и технических документов;

«4» - соответствует блюдам (изделиям) с незначительными или легкоустраняемыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда и т.д.;

«3» - соответствует блюдам (изделиям) с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т.д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

Резолюция «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если приготовленная пища соответствует оценке 2 в соответствии с ГОСТ 31986-2012:

«2» - соответствует блюдам (изделиям) со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т.д.

#### **4. Документация бракеражной комиссии**

4.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

4.2. 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.

4.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью учреждения.

4.4. Хранится бракеражный журнал у заведующего пищеблоком.

4.5. Бракеражная комиссия в соответствии с планом работы проводит проверки работы столовой и условий хранения и сроков реализации продуктов. По итогам проверок составляется акт.

## 1. Методика органолептической оценки пищи.

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи.

При оценке внешнего вида обращают внимание на его конкретные свойства, такие как цвет (основной тон и его оттенки, интенсивность и однородность), форму и её сохранность в готовом блюде (изделии), состояние поверхности, вид на разрезе (изломе), правильность оформления блюда и др.

Оценка текстуры (консистенции) проводится:

- визуально (например, вязкость жидкости при переливании, густота соуса при размешивании ложкой);

- визуально и тактильно - прикосновением к продукту (изделию) столовым прибором (ножом, вилкой) и/или поварской иглой, а также приложением усилий - нажатием, надавливанием, прокалыванием, разрезанием (рыбные, мясные изделия, желе), размазыванием (паштет, икра, фарш, крем);

- тактильно в полости рта и в процессе пережевывания.

Оценку запаха проводят следующим образом: делают глубокий вдох, задерживают дыхание на 2 - 3 с и выдыхают. В ходе анализа устанавливают типичность запаха для блюда (изделия, полуфабриката) данного вида, оценивают качество отдельных характеристик запаха, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних запахов. Для оценки блюд (изделий) с плотной текстурой (консистенцией), например, из мяса или рыбы, применяют "пробу иглой" или "пробу на нож", для чего деревянную иглу (подогретый нож) вводят глубоко в толщу изделия или центр блюда, а после извлечения быстро оценивают запах.

Оценку вкуса проводят следующим образом: тестируемую порцию продукции помещают в ротовую полость, тщательно пережевывают и устанавливают типичность вкуса для блюда (изделия) данного вида, анализируют качество отдельных характеристик вкуса, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних привкусов.

## 2. Особенности проведения органолептической оценки качества отдельных видов продукции массового изготовления

### 1. Органолептическая оценка супов

Для отбора пробы заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки и др.) содержимое емкости (кастрюли) осторожно, но тщательно перемешивают и отливают в тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой (пример, наличие лука, петрушки и т.д.). Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Наконец, пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой.

Основными показателями качества прозрачных супов являются прозрачность, концентрированный вкус, обусловленный наличием экстрактивных веществ (для мясных и рыбных бульонов), и запах. При органолептическом анализе прозрачных супов прежде всего обращают внимание на внешний вид бульона, его цвет,

отсутствие взвешенных частиц, блесток жира. Все гарниры к супам пробуют отдельно, а те, которые при подаче заливают бульоном, еще и вместе с ним.

При оценке качества супов-пюре содержимое емкости (кастрюли) тщательно перемешивают черпаком и отбирают пробу супа. Затем, выливая ее стружкой, оценивают текстуру (консистенцию): густоту, вязкость, однородность, а также наличие плотных частиц и цвет. После этого анализируют запах и пробуют суп. Гарнир к супам-пюре, который по рецептуре не протирается, пробуют отдельно.

При органолептической оценке холодных супов оценивают их внешний вид и пробуют раздельно жидкую и плотную части. Плотную часть разбирают и определяют ее состав, проверяют тщательность очистки, правильность формы нарезки, текстуру (консистенцию) овощей, мясопродуктов и рыбопродуктов. После этого пробуют суп вначале без сметаны и затем со сметаной.

## **2. Органолептическая оценка соусов**

При органолептической оценке соусов определяют их консистенцию, переливая тонкой стружкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.), правильность формы нарезки, текстуру (консистенцию) наполнителей, а также запах и вкус.

## **3. Органолептическая оценка вторых, холодных и сладких блюд (изделий)**

Блюда и изделия с плотной текстурой (консистенцией) (вторые, холодные, сладкие) после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

## **4. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из отварных и жареных овощей**

При проверке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из отварных и жареных овощей вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус.

## **5. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей**

При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом.

## **6. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из круп и макаронных изделий**

При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из круп и макаронных изделий их тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру (консистенцию): разваренность и слипаемость.

## **7. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из рыбы**

При оценке полуфабрикатов, изделий и блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); текстуру (консистенцию); запах и вкус изделий.

## **8. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из мяса и птицы**

У мясных полуфабрикатов, изделий и блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда.

Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все его составные части (основное изделие, соус, гарнир), а затем пробуют блюдо в целом.

## **9. Органолептическая оценка холодных блюд, полуфабрикатов салатов и закусок**

При оценке холодных блюд, полуфабрикатов салатов и закусок особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов; их текстуру (консистенцию).

## **10. Органолептическая оценка сладких блюд (десертов)**

При оценке сладких блюд учитывают их групповые особенности. У железированных блюд, муссов и кремов вначале определяют состояние поверхности, вид на разрезе (изломе) и цвет. Кроме того, оценивают способность сохранять форму в готовом блюде. Особое внимание обращают на текстуру (консистенцию). Затем оценивают запах и вкус.

При оценке сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки, горячие десерты и др.) вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, цвет и состояние корочки; массу на разрезе (изломе): пропеченность, отсутствие закала. Затем оценивают запах и вкус.

## **11. Органолептическая оценка мучных кулинарных полуфабрикатов и изделий**

При оценке мучных блюд и мучных полуфабрикатов и кулинарных изделий исследуют их внешний вид (характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков и др., форму изделия), обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша (его сочность, степень готовности, состав), а затем оценивают запах и вкус.

## **12. Органолептическая оценка мучных кондитерских и булочных полуфабрикатов и изделий**

Характеризуя внешний вид мучных кондитерских и булочных полуфабрикатов и изделий, обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. После этого оценивают качество отделочных полуфабрикатов по следующим признакам: состояние кремовой массы, помады, желе, глазури, их пышность, пластичность. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом.