

ЛОКАЛЬНЫЙ АКТ  
рассмотрен и обсуждён  
на заседании НМС  
Протокол № 1 от «31» августа 2015г.  
Зам. директора по УВР \_\_\_\_\_ Т.В. Князева

УТВЕРЖДЁН  
Педагогическим советом  
Протокол № 1 от «31» августа 2015г.  
Директор МОУ «Средняя  
общеобразовательная школа № 2 г. Надыма»  
\_\_\_\_\_ Г.В. Валова  
Введено приказом от 07.09.2015г. № 394



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о бракеражной комиссии**  
**в МОУ «Средняя общеобразовательная школа № 2 г. Надыма»**

**1. Общее положение**

**1.1.** Настоящее Положение разработано с целью создания правовой, организационно-методической основы для формирования и организации деятельности бракеражной комиссии в Муниципальном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 2 г. Надыма»

12. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за качеством готовой продукции на пищеблоке.

13. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы. В состав бракеражной комиссии входят не менее 3-х человек, в том числе медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации МОУ. Члены комиссии из своего состава выбирают председателя, секретаря.

14. В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется:

- Законом Российской Федерации от 10.07.1992 г. № 3266-1 «Об образовании» в ред. ФЗ-№56 от 20.04.2007 г.,
- постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.11.2002 г. № 44 «О введении в действие санитарно -эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2АЛЛ 178-02»,
- постановлением Главного санитарного врача РФ «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях» от 31.08.2006г. №30,
- санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовления и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 01.11.2000 г.,
- санитарно-эпидемиологическими правилами СанПиН 2.4.5.2409-08 утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 23.07.2008 № 45,
- постановлением губернатора ЯНАО от 17.01.2005 г №13 «О нормах питания, обеспечения одеждой, обувью и мягким инвентарем детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в ЯНАО (с изменениями от 07.02.2006 г),
- постановлением Губернатора ЯНАО № 450-А от 06.10.2006 г «Об организации горячего питания учащихся 5-11 классов общеобразовательных школ, расположенных в сельской местности в 2006 году»,
- распоряжением Главы МО Надымского района №7 от 19.01.2006 г «Об организации питания учащихся в образовательных учреждениях МО Надымский район»,
- ведомственной целевой программой «Здоровое питание - здоровый ребёнок» на 2009-2011 годы,
- приказами Департамента образования Администрации муниципального образования Надымский район, трудовым и хозяйственным законодательством, правилами и нормами охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты, а также Уставом и локальными актами школы (в том числе правилами внутреннего трудового распорядка, приказами и распоряжениями директора), настоящим Положением.

## **2. Основные задачи бракеражной комиссии**

Осуществлять контроль за:

- соблюдением технологии приготовления пищи,
- проведением бракеража готовой пищи (снятие пробы),
- составлением меню-раскладки (меню-требования) в соответствии с циклическим меню,
- отпуском готовых блюд с пищеблока в обеденный зал, в соответствии с раздаточной ведомостью.

## **3. Функции бракеражной комиссии**

3.1. Повседневная оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд). Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

3.2. Определение соответствия веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню-раскладке.

3.3. Своевременное принятие мер по улучшению качества готовой продукции или снятия её с реализации.

## **4. Организация деятельности бракеражной комиссии**

4.1. Ежедневно бракеражная комиссия проводит органолептическую оценку пищи согласно методике:

- Начинают оценку с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр проводится при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха используются эпитеты: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- При снятии пробы выполняются следующие 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 подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

4.2. Для органолептического исследования первого блюда все\* тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечается внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления.

Обращается внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

- При оценке внешнего вида супов и борщей проверяется форма 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 обращается 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 проба сливается тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечается густота, однородность консистенции, наличие не протертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.
- При определении вкуса и запаха отмечается, 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 пробуются жидкая часть, обращается внимание на аромат и

вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

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

4.3. Органолептическая оценка вторых блюд имеет свои особенности: в блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

- Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяется также их консистенция. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя тонким слоем на тарелке, проверяется присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.
- Макароны изделия, при правильной варке, 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 обращается 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 стружкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращается внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее усвоение.
- При определении вкуса и запаха блюд обращается 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.
- Основание: ГСЭ «Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов продовольственного сырья». МЗ России, 2001 г.».

4.4. При оценке качества блюд бракеражная комиссия использует следующие критерии:

**«Отлично»** - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

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

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

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

- Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.
- Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках.
- Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш,

гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю. *Основание:* Указание главного государственного санитарного врача по РБ №С - 112 от 20.02.2002 г Приложение к письму Министерства торговли РСФСР от 21 августа 1963 г №0848.

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

4.6. В журнал бракеража готовой кулинарной продукции заносят результаты пробы каждого блюда.

4.7. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится журнал бракеража готовой кулинарной продукции у заведующего столовой.

4.8. Заседания бракеражной комиссии проводятся не реже 1 раза в месяц с обязательным ведением краткой формы протокола.

## **5. Права бракеражной комиссии**

5.1. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия имеет право снять изделия и не допускать их к выдаче до устранения выявленных кулинарных недостатков.

5.2. При неудовлетворительной оценке качества блюд комиссия имеет право ознакомиться с сопроводительной документацией поставляемой продукции, проверить условия хранения полученных продуктов, их реализацию согласно срокам, соблюдение в столовой установленных санитарных правил и нормативов.

5.3. При выявлении нарушений составлять акты, докладные записки, отчёты и предоставлять их директору школы.

## **6. Взаимоотношения бракеражной комиссии**

6.1. Деятельность бракеражной комиссии осуществляется во взаимодействии с администрацией, педагогами МОУ, работниками школьной столовой.

6.2. Оценки качества блюд, данные бракеражной комиссией, обсуждаются на совещаниях при директоре, на административных планерках, с работниками школьной столовой.