

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя  
общеобразовательная школа № 606 с углубленным изучением английского языка  
Пушкинского района Санкт-Петербурга**

**Принято**  
Общим собранием  
ГБОУ школы № 606  
Пушкинского района  
Санкт-Петербурга  
Протокол № 1 от 30.08.2017

**Принято**  
Педагогическим советом  
ГБОУ школы № 606  
Пушкинского района  
Санкт-Петербурга  
Протокол № 152 от 29.08.2017

**Утверждено**  
приказом директора  
ГБОУ школы № 606  
Пушкинского района  
Санкт-Петербурга  
Приказ № 101/12 от 30.08.2017  
М.М. Шмулевич



**ПОЛОЖЕНИЕ  
о бракеражной комиссии**

**Учтено мнение**

Совета родителей (законных представителей)  
несовершеннолетних обучающихся  
ГБОУ школы № 606 Пушкинского района  
Санкт-Петербурга  
Протокол № 4 от 26.05.2017

**Учтено мнение**

Совета обучающихся  
ГБОУ школы № 606 Пушкинского района  
Санкт-Петербурга  
Протокол № 4 от 26.05.2017

---

г. Санкт-Петербург  
2017 г.

---

## 1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в ГБОУ школы №606 Пушкинского района Санкт – Петербурга (далее – Учреждение), в том числе в отделении дошкольного образования детей.

1.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора ГБОУ школы №606 Пушкинского района Санкт - Петербурга, на начало учебного года. Состав комиссии формируется в соответствии с разделом 6 настоящего Положения.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется:

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 N 45 "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08" "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы")

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26 "Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций";

- сборниками рецептов, технологическими картами, данным Положением.

1.4. Бракеражная 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 руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно – пищевую лабораторию

1.5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью, храниться бракеражный журнал у заведующего производством. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом обращая внимание на такие показатели, как внешний вид изделия, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, члены бракеражной комиссии и повар, приготавливающий данную продукцию

1.6. Полномочия бракеражной комиссии Образовательного учреждения:

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

- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

- ежедневно следит за правильностью составления меню;

- контролирует организацию работы на пищеблоке;

- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

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

- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками столовой;

- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход готовых блюд;

- проводит органолептическую оценку готовой пищи;

- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству детей.

## **2. Методика органолептической оценки пищи.**

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

2.2. Затем определяют запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, нефтепродуктов и т.д.

2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё 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 может стать причиной пищевого отравления.

## **3. Органолептическая оценка первых блюд.**

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется небольшое количество на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обратить 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 её 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 и бульонов, особенно приготовляемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

3.4. 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.

3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха ,наличие горечи несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности или 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 подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью пересолом и др.

#### 4. Органолептическая 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. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра или ложки. Биточки и котлеты должны сохранять форму после жарки.

4.5. 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.

4.6. 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 соус входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. У неправильно приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

4.7. 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. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся и сохраняющей форму нарезки.

#### 5. Критерии оценки качества блюд.

5.1. Оценка качества блюд производится органолептическим способом «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно». «Неудовлетворительно» это когда изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюда с оценкой «неудовлетворительно» не допускаются, требуется замена.

5.2. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

5.3. Оценки качества блюд бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждаются на Совете по питанию Образовательного учреждения или на совещаниях при директоре Образовательного учреждения. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

5.4. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других не штучных блюд и изделий – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

## **6. Управление и структура.**

- 6.1. В состав бракеражной комиссии входят:
- ответственный за организацию питания - директор Образовательного учреждения;
  - заведующий производством;
  - врач медицинского пункта;
  - медицинская сестра;
  - организатор питания в Образовательном учреждении.

## **7. Заключительные положения**

7.1. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся на основании изменений и дополнений, вносимых в документы, являющиеся основой для разработки Положения.

7.2. Положение действует с момента его утверждения директором ГБОУ школы № 606 и до принятия нового Положения.

7.3. Требования Положения являются обязательными для лиц, входящих в Бракеражную комиссию.

7.4. Члены Бракеражной комиссии несут установленную законом ответственность за соблюдение требований настоящего Положения.



Директор

*[Signature]*  
М.М. Шмуглевич

Прошито пронумеровано и  
скреплено печатью 5  
18.06 ) лист 06.