

**УТВЕРЖДЕНО**  
**Приказом МОУ**  
**«Общеобразовательный лицей № 3»**  
**№ 113-34/о от 01.09.2020г.**

**Положение о бракеражной комиссии**  
**в МОУ «Общеобразовательный лицей № 3»**

**I. Общие положения**

1.1. Положение о бракеражной комиссии МОУ «Общеобразовательный лицей № 3» (далее – Положение) разработано в соответствии с законом Российской Федерации «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. №52/ФЗ, Положением федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «Об утверждении СанПиН 2.4.5.240908 от 23.07.2008г. № 45, Положением «Об организации питания обучающихся муниципального общеобразовательного учреждения «Общеобразовательный лицей № 3»;

1.2. Настоящее Положение определяет статус, функции, порядок формирования и работы бракеражной комиссии;

1.3. Бракеражная комиссия создана в целях контроля над качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно – гигиенических требований.

**II. Основные задачи**

2.1. Обеспечить выпуск высококачественной продукции, отвечающей требованиям действующих нормативных документов;

2.2. Обеспечить соблюдение последовательности установленных требований на всех стадиях процесса производства продукции;

2.3. Обеспечить контроль за организацией сбалансированного безопасного питания;

2.4. Контроль санитарии и гигиены на пищеблоке.

**III. Содержание и формы работы бракеражной комиссии**

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно проводит снятие пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи;

3.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле. Бракераж начинаю с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (суп), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражен отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь;

3.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки готовой кулинарной продукции, который находится у заведующей производством.

3.4. В бракеражном журнале отмечается результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом:

- оценка «отлично» ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.
- оценка «хорошо» ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета).
- оценка «удовлетворительно» ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.
- оценка «неудовлетворительно» (брак) даётся изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

3.5. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (Приложение № 1 к положению).

#### **IV. Состав бракеражной комиссии**

4.1. Бракеражная комиссия выбирается директором МОУ «Общеобразовательный лицей № 3» в начале каждой четверти.

4.2. Председатель бракеражной комиссии – зам. директора по ОЗ; члены комиссии – заместитель директора по ВР, два классных руководителя, заведующая производством.

#### **V. Документация бракеражной комиссии**

5.1. Бракеражная комиссия имеет пронумерованный, прошитый и скрепленный печатью журнал контроля за рационом питания и приемки готовой кулинарной продукции, в котором записывается:

- порядковый номер блюда (изделия);
- наименование блюда (изделия);
- время изготовления блюда (изделия);
- время проведения бракеража;
- оценка (в баллах) блюда (изделия);
- Ф.И.О. повара, приготовившего блюдо (изделие).

5.2. Записи в бракеражном журнале заверяются подписями всех членов комиссии.

5.3. Ответственность за ведение бракеражного журнала несет председатель бракеражной комиссии.

## Методика органолептической оценки пищи

### **I. Общие требования**

- 1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 1.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 1.4. 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 был причиной пищевого отравления.

### **II. Органолептическая оценка первых блюд.**

- 2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
- 2.2. 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).
- 2.3. 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.
- 2.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротерных частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.
- 2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не 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.
- 2.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом.

### **III. Органолептическая оценка вторых блюд.**

- 3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
- 3.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 3.3. 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.
- 3.4. Макаaronные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.
- 3.5. 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.
- 3.6. 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.
- 3.7. 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 вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.