

**СОГЛАСОВАНО**

На общешкольном совете родителей  
Протокол № 3 от 29.03.2017 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор МБУ «Лицей № 60»  
Т.В.Ракицкая

Приказ № 377 от 30.08.2017 г.



## **ПОЛОЖЕНИЕ**

**о бракеражной комиссии муниципального бюджетного  
образовательного учреждения городского округа Тольятти  
«Лицей № 60»**

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля над качеством питания в МБУ "Лицей №60" (далее - Лицей).

1.2. В своей деятельности Бракеражная комиссия руководствуется санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях от 23.07.2008 года №45 (СанПиН 2.4.5.2409-8); приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 года №213н/178 "Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений; «Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

## **2. Цель деятельности Бракеражной комиссии**

2.1. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

2.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с руководителем Лицея и родителями (законными представителями) обучающихся.

2.3. Срок действия данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

## **3. Порядок создания Бракеражной комиссии и его состав**

3.1. Состав Бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора Лицея на начало учебного года.

3.2. Бракеражная комиссия состоит из 4-х человек. В состав Комиссии входят:

- заместитель руководителя, курирующий питание, председатель комиссии;
- медицинская сестра (по согласованию с основным местом работы), член комиссии;
- член родительского комитета Лицея;
- заведующая производством.

## **4. Деятельность Комиссии**

4.1. Члены Бракеражной комиссии выполняют следующие обязанности:

- контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания а также условия хранения продуктов;
- контролируют организацию работы на пищеблоке;
- следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход порционных блюд;
- проводят органолептическую оценку готовой пищи;
- проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся;
- проводят просветительскую работу с педагогами и родителями обучающихся.

## **5. Требования к оформлению документации и критерии оценки качества блюд**

5.1. Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой продукции" и оформляется подписями всех членов комиссии. Хранится бракеражный журнал у заведующей столовой.

5.2. Критерии оценки качества блюд:

- "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.

5.3. Оценки "удовлетворительно" и "неудовлетворительно", данная Бракеражная комиссия обсуждает на совещаниях при директоре Лицея.

5.4. 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.

## **6. Методика органолептической оценки пищи**

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

6.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный,

пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

6.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

6.4. 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.

## **7. Органолептическая оценка первых блюд.**

7.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

7.2. 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).

7.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

7.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

7.5. При определении вкуса и запаха отмечают, 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 пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

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

## **8. Органолептическая оценка вторых блюд.**

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

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

8.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также 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.

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

8.5. 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 несоответствии рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

8.6. 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, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

8.7. 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 сохраняющей форму нарезки.

Пронумеровано, прошнуровано

Всего: 5 (пять) листа

Директор МБУ «Линей № 60»

Г.В. Рашицкая

