

**Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение основная  
общеобразовательная школа с.Новоклязьминское**

---

155635 Ивановская область Южский район с. Новоклязьминское ул. Придорожная д.3  
т. (49347) 27-321; e-mail: kljasma@yandex.ru

**П Р И К А З № 30/8**  
«30» августа 2024г.

«О создании бракеражных комиссий  
на 2024-2025 учебный год»

В целях контроля за организацией горячего питания для обучающихся МКОУООШ  
с.Новоклязьминское 2024-2025 учебном году

**П Р И К А З Ы В А Ю:**

1. Назначить бракеражные комиссии в следующем составе:  
председатель: Морозова О.В., директор;

члены комиссии: Гусева Т.А., учитель ответственный по воспитательной работе;  
Грязнова М.Н., учитель Зверева Н.С.

В своей работе бракеражным комиссиям руководствоваться Положением о  
бракеражной комиссии МКОУООШ с.Новоклязьминское, утвержденным приказом  
директора школы от 31.08.2024 г. № .

2. Утвердить План работы бракеражных комиссий на 2024-2025 учебный год  
(приложение 1).
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МКОУООШ с.Новоклязьминское: \_\_\_\_\_ Морозова О.В..

С приказом ознакомлены:

\_\_\_\_\_ Грязнова М.Н.      \_\_\_\_\_ Гусева Т.А.

.

\_\_\_\_\_ Зверева Н.С.

ПЛАН  
работы бракеражной комиссии на 2024-2025 учебный год

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственный
1	Проведение органолептической оценки готовых блюд, кулинарной продукции	Ежедневно	Члены комиссии
2	Ведение Журнала бракеража готовой кулинарной продукции	Ежедневно	Медицинская сестра
3	Контроль наличия контрольных блюд	Ежедневно	Председатель комиссии
4	Контроль соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока, за состоянием здоровья работников пищеблока	Ежедневно	Медицинская сестра
5	Ведение Журнала здоровья	Ежедневно	Медицинская сестра
6	Контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм в буфете и обеденном зале	Ежедневно	Члены комиссии
7	Контроль за состоянием оборудования буфета, кухонной и столовой посуды	Ежедневно	Члены комиссии
8	Проверка наличия инструкций по обработке продуктов, применению моющих средств, мытью посуды	Ежедневно	Члены комиссии
9	Проведение организационных совещаний	1 раз в четверть	Председатель комиссии
10	Работа с родителями на родительских собраниях	По плану	Председатель комиссии

Директор МКОУООШ с.Новоклязьминское: \_\_\_\_\_ Морозова О.В..

**Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа с.Новоклязьминское**

---

155635 Ивановская область Южский район с. Новоклязьминское ул. Придорожная д.3  
т. (49347) 27-321; e-mail: kljasma@yandex.ru

**П Р И К А З № 30/8**  
«31» августа 2024 г.

«Об утверждении Положения о бракеражной комиссии МКОУООШ с.Новоклязьминское»

В целях контроля за организацией горячего питания для обучающихся МКОУООШ с.Новоклязьминское

**П Р И К А З Ы В А Ю:**

1. Утвердить Положение о бракеражной комиссии МКОУООШ с.Новоклязьминское (Приложение №1).
2. Председателям бракеражной комиссии Морозовой О.В. ознакомить членов комиссии с Положением о бракеражной комиссии МКОУООШ с.Новоклязьминское.
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МКОУООШ с.Новоклязьминское: \_\_\_\_\_ Морозова О.В..

## **Положение**

### **о бракеражной комиссии МКОУООШ с.Новоклязьминское**

#### **1. Общие положения**

1.1.Бракеражная комиссия МКОУООШ с.Новоклязьминское (далее - бракеражная комиссия) создается и действует в целях осуществления контроля качества приготовляемых блюд, который проводится органолептическим методом, предотвращения пищевых отравлений, желудочно-кишечных заболеваний, контроля за соблюдением ассортиментного перечня блюд, организации полноценного питания.

1.2.Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, Постановлением Главного государственного санитарного врача. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", Уставом МКОУООШ с.Новоклязьминское и локальными нормативными актами школы.

#### **2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав**

2.1.Бракеражная комиссия создается приказом директора школы. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы.

2.2.Членами бракеражной комиссии являются: медицинская сестра, буфетчик. Председатель бракеражной комиссии – ответственный за питание сотрудник школы.

#### **3. Полномочия бракеражной комиссии**

3.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции школьной столовой, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража необходимо 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 обучающимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно – пищевую лабораторию.

3.2.Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал должен у буфетчика. В бракеражном

журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность и др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность: председатель бракеражной комиссии (или член бракеражной комиссии, который временно исполняет обязанности отсутствующего председателя), члены бракеражной комиссии. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее двух ее членов.

#### **4. Методика органолептической оценки пищи (правила бракеража)**

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

4.2. 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.

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

4.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: 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.

#### **5. Органолептическая оценка первых блюд**

5.1. 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.

5.2. 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).

5.3. 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.

5.4. 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.

5.5. 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.

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

## **6. Органолептическая оценка вторых блюд**

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

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

6.3. 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.

6.4. Макароны 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.

6.5. 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.

6.6. 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. У плохо приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

6.7. 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.

## **7. Органолептическая оценка третьих блюд**

7.1 Кисели имеют однородную консистенцию, по густоте напоминают сметану или сливки. Поверхность их должна быть без пленки. Вкус киселей сладкий; привкус, запах, цвет соответствуют тем фруктам и ягодам, из которых они приготовлены. В

киселях средней густоты и жидких не допускается тягучесть, присутствие крахмальных комков.

7.2. Компоты состоят из сиропа и фруктов. Сироп прозрачный, от желтоватого до светло-коричневого цвета. Фрукты (целые или нарезанные) не переварены, сохранили свою форму. Вкус компотов сладкий с кисловатым привкусом, запахом фруктов и ягод, из которых они приготовлены. При подаче компота фрукты должны занимать  $\frac{1}{4}$  объема посуды.

7.3. Чай не должен содержать чаинки. Аромат и вкус напитка характерный для сорта чая, прозрачный, цвет коричневый, сладкий.

## **8. Органолептические показатели мучных изделий**

8.1. Готовые изделия из любого теста должны быть правильной формы, с ровной верхней коркой, плотно прилегающей к мякишу. Трещины на поверхности недопустимы. Цвет изделий - от золотистого-желтого до светло-коричневого. Мякиш изделий должен быть хорошо пропеченным, эластичным, равномерно пористым, без пустот. Вкус и запах должны соответствовать виду изделия и его составу, не допускается привкус горечи, излишняя кислотность, соленость.

## **9. Критерии оценки качества блюд**

9.1. Оценка дается на каждое блюдо отдельно по 4-х бальной системе. Оценка **«отлично»** дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи. Оценка **«хорошо»** дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка **«удовлетворительно»** дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены значительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено, недоварено и т.д.). Оценка **«неудовлетворительно»** дается в том случае, если при приготовлении пищи грубо нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

9.2. В случае выявления, каких либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

9.3. Неудовлетворительная оценка качества блюда, данная бракеражной комиссией, обсуждается на совещании при директоре.

9.4. 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.