



муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
г. Апатиты  
«Средняя общеобразовательная школа № 10»

**ПРИКАЗ**

«30» августа 2024 года

№ 03/08-02

**О бракеражной комиссии по организации питания обучающихся МБОУ  
СОШ № 10 г. Апатиты в 2024/2025 учебном году**

В соответствии с Постановлением Администрации г.Апатиты от 25.11.2022 №1905 «О порядке предоставления питания обучающимся муниципальных общеобразовательных организаций»

**приказываю:**

1. Утвердить и ввести в действие:

- Положение о бракеражной комиссии (Приложение №1 к настоящему приказу);

- состав бракеражной комиссии (Приложение №2 к настоящему приказу).

2. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

**Ю.Н. Жильцова**

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **о бракеражной комиссии муниципального бюджетного образовательного учреждения г. Апатиты «Средняя общеобразовательная школа № 10»**

#### **1. Общие положения**

1.1. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и руководствуясь положениями Федерального закона от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

1.2. В состав комиссии входят все члены администрации, медицинская сестра, заведующий производством исполнителя услуг по организации питания, ответственный за организацию питания в Организации, начальник хозяйственного отдела.

1.3. Бракераж осуществляется одним из членов администрации (по утвержденному графику), медицинской сестрой и работником пищеблока.

1.4. Ответственный за организацию питания в школе, начальник хозяйственного отдела участвуют в плановых проверках качества поступающей продукции, хранения продукции и полуфабрикатов, санитарного состояния столовой.

1.3. Состав комиссии утверждается директором школы в начале учебного года.

#### **2. Комиссия обязана**



2.1. Осуществлять контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Члены комиссии должны быть ознакомлены с методикой данного анализа.

2.2. Медицинская сестра, один из членов комиссии по утвержденному графику) и заведующий производством проверяют качество пищи ежедневно до приема ее детьми и обязательно производят записи оценки блюд в бракеражном журнале, при этом отмечается результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен сургучной печатью; хранится бракеражный журнал у заведующего производством.

2.3. Выдачу готовой продукции следует проводить только после снятия пробы бракеражной комиссией. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделие с продажи или отправить на доработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

2.4. Комиссия в составе не менее трех членов один раз в месяц проводит контроль за качеством поступающей продукции и полуфабрикатов согласно плану контроля на год. Обязанность ответственного за организацию питания составить протокол проверки и написать в случае необходимости служебную записку на имя директора школы.

### **3. Порядок отбора суточной пробы**

3.1. Члены комиссии осуществляют свои функции в часы работы школы по установленному графику.

3.2. Порционные блюда отбираются ежедневно в полном объеме, остальные – не менее 100 граммов.

---

3.3. Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) прокипяченными ложками в промаркированную прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.

3.4. Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздников) в специально отведенном месте в холодильнике при температуре + 2- + 6 градусов С.

3.5. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий проводится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции.

#### **4. Методика органолептической оценки пищи**

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

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: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

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.

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

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.

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).

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.

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.

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.

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

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

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

---

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

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.

Макаронные 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.

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.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные 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.

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.

#### КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;
3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;
4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

#### 5. Взаимодействие и контроль

5.1. Контроль за надлежащим исполнением данного Положения лежит в пределах компетенции специалистов по надзору за соблюдением санитарно-эпидемиологических условий.

Социальный педагог



Т.И. Голубева

**Приложение №2**

к приказу от 30.08.2024 №3/08-02

Состав бракеражной комиссии:

1. Мишина В.А. – заместитель директора по АХЧ
2. Голубева Т.И. – социальный педагог, ответственный за организацию питания
3. Шацкая В.И. – заместитель директора
4. Шилова Н.В. – заместитель директора
5. Исакова Н.С. – заведующий производством исполнителя по оказанию услуг по организации питания (по согласованию)

Комиссия правомочна при условии присутствия не менее 3-х ее членов.

Социальный педагог



Т.И. Голубева