

**Принято:**

Общим Собранием работников ГБОУ  
школы-интерната №2  
протокол 1 от Март 2022 г.

**Учено:**

мнение Совета родителей ГБОУ школы-  
интерната № 2  
Адмиралтейского района Санкт-Петербурга  
Протокол № 1 от Март 2022 года

**Учено:**

мнение Совета обучающихся ГБОУ Школы-  
интерната № 2  
Адмиралтейского района  
Санкт-Петербурга  
Протокол № 1 от Март 2022 года

**Утверждено:**

Директор школы-интерната №  
2

Адмиралтейского района  
Санкт-Петербурга

М. Г. Черных

Приказ №

от Март 2022 года



## ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

**Государственного бюджетного общеобразовательного  
учреждения школы- интерната № 2 Адмиралтейского района  
Санкт- Петербурга**

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Настоящее положение о бракеражной комиссии (далее Положение) регламентирует порядок работы бракеражной комиссии в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении школе-интернате № 2 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга (далее ГБОУ школа-интернат

№ 2)

1.2 Настоящее Положение разработано в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно - гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ГБОУ школе-интернате № 2

1.3 Основная задача бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой столовой.

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 необходимо руководствоваться требованиями на готовые блюда и кулинарные изделия.

1.5 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.

1.6 В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется следующими нормативными документами:

СанПиН 2.4.2.2821-10;

СанПиН 2.4.5.2409-08;

сборниками рецептур;

технологическими картами

данным Положением.

## 2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЁ СОСТАВ

2.1 Бракеражная комиссия создается приказом директора на начало учебного года.

2.2 В состав бракеражной комиссии входят:

медицинская сестра;

заведующий производством столовой;

директор;

заместитель директора по административно-хозяйственной работе.

## 3. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

Бракеражная комиссия обязана:

- 3.1 проверять на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- 3.2 ежедневно следить за правильностью составления меню раскладок; контролировать организацию работы в столовой;
- 3.3 осуществлять контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- 3.4 контролировать соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 3.5 периодически присутствовать при закладке продуктов, проверяет выход блюд;
- 3.6 проводить органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определять ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность в соответствии с Правилами бракеража пищи (приложение 1 к настоящему Положению);
- 3.7 проверять соответствие объемов приготовленного питанияю объему разовых порций и количеству обучающихся;
- 3.8 проверять санитарное состояние пищеблока (чистота посуды, исправность оборудования, наличие маркировки);
- 3.9 контролировать наличие суточной пробы, контрольного блюда;
- 3.10 проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- 3.11 проверять качество поступающей продукции.

Бракеражная комиссия имеет право:

- 3.12 в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- 3.13 проверять выход продукции;
- 3.14 контролировать наличие суточной пробы;
- 3.15 проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- 3.16 проверять качество поступающей продукции;
- 3.17 контролировать разнообразие и соблюдение десятидневного меню;
- 3.18 проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- 3.19 вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

#### 4. ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО

- 4.1 Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- 4.2 Результат бракеража регистрируется в Журнале бракеражной готовой кулинарной продукции.
- 4.3 Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья должен быть пронумерован, прошнурован и заверен печатью, храниться у кладовщика.
- 4.4 Журнал бракеражной готовой кулинарной продукции должен быть пронумерован, прошнурован и заверен печатью, храниться у медицинского работника.
- 4.5 Ежедневное ведение необходимой документации осуществляется заместителем директора по административно-хозяйственной работе.

4.6 Итоги проверок комиссией оформляются справками и актами, которые хранятся в течение 1 года.

4.7 Ежегодно составляется и утверждается План работы комиссии.

## ПРАВИЛА БРАКЕРАЖА ПИЩИ

### 1. Общие положения

- 1.1 Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке ГБОУ школы- интерната № 2, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
- 1.2 Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 1.3 Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит медицинский работник, в случае его отсутствия – иное лицо из состава бракеражной комиссии, назначенное председателем бракеражной комиссии.
- 1.4 Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.
- 1.5 За качество пищи несут санитарную ответственность медицинская сестра, повар, иное лицо, осуществившее проверку качества продукции, в соответствии с п. 1.4. настоящих правил, и допустившее ее к потреблению.

### 2. МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ

- 2.1 Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи.
- 2.2 Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 2.3 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.
- 2.4 Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 2.5 При снятии пробы необходимо выполнять 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.

### 3. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПЕРВЫХ БЛЮД

- 3.1 Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку.

- 3.2 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.
- 3.3 При оценке внешнего вида супов и тушеных овощей 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).
- 3.4 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.
- 3.5 При проверке пюре образных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.
- 3.6 При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленной, пересола. У заправочных прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.
- 3.7 Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом.

## 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 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.
- 4.4. Макароны 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.
- 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 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.

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. 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.

#### ОСНОВАНИЕ:

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». Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007г. №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях»; СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

### КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

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

5.2. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак)

5.3 Оценка «отлично» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией, 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» – незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета).

Оценка «удовлетворительно» – изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют

отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» (брак) – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда дается изделиям, имеющие следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкусы запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

ОСНОВАНИЕ: Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С-112 от 20.02.2002 г., приложение к письму Министерства торговли РСФСР от 21 августа 1963 г. № 0848

5.4 Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями, лиц, осуществивших проверку продукции.

5.5 Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность.

5.6 Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная членом бракеражной комиссии, осуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, который доводится до директора.

5.7 Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

5.8 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 - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.