

ГКОУ «Специальная (коррекционная)  
общеобразовательная школа № 22»  
357808 Ставропольский край,  
Георгиевский район, ст. Незлобная,  
ул. Ленина, 224 8(87951)4-21-65  
E-mail: nezkor22@yandex.ru



УТВЕРЖДАЮ:  
приказ № 468 от 31.12.2020  
директор школы  
/ Т.А.Луцкай /

## ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее «Положение», «Комиссия» и «ОУ») разработано в целях усиления контроля за качеством питания в ОУ.

1.2. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (гл. 4, ст.34, 37, 41),
- Федеральным законом от 30.03.1999 №52-ФЗ (ред. от 30.07.2016) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
- Федеральным законом от 02.01.2000 №29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
- постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»»,
- рекомендациями главного государственного санитарного врача Российской Федерации А.Ю.Поповой от 18.05.2020 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», МР2.4.0179-20,
- Уставом ГКОУ «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа №22».

1.3. Комиссия ГКОУ «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа №22» (далее – ОУ) осуществляет контроль за доброкачеством готовой привозной продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска. 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, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

1.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. В нем отмечают результаты пробы каждого блюда, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи,

должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность члены бракеражной комиссии.

## **2. Управление и структура бракеражной комиссии и ее состав**

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора ОУ на учебный год.

2.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3 (количество членов комиссии определяется таким образом, чтобы на момент снятия бракеража пищи в ОУ находились данные работники, в соответствии с графиком работы).

2.3. В состав комиссии входят: заместитель директора по УВР, повар, медицинская сестра (можно привлекать представителей родительской общественности, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям).

## **3. Полномочия комиссии**

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся, воспитанников.

3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока, в том числе:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке готовых блюд;
- контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, помещений, наличие маркировки на посуде и хозяйственном инвентаре;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям обучающихся, воспитанников в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляет контроль за доброкачеством готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д., в соответствии с правилами бракеража пищи;
- проверяет наличие контрольного блюда;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.3. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- проверять выход продукции;
- проверять качество готовых блюд;
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню.

3.4. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблока на совещаниях при директоре ОУ.

## **4. Ответственность**

4.1. Участники бракеражной комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей и за достоверность излагаемых фактов, отображенных в журнале бракеража.

**Правила бракеража пищи  
в ГКОУ «Специальная (коррекционная) общеобразовательная  
школа № 22»**

**1. Общие положения**

1.1. Все привезенные готовые блюда и кулинарные изделия в ГКОУ «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа №22» (далее – ОУ), подлежат обязательному бракеражу.

1.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска.

1.3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит медицинская сестра, 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.

1.5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью. Храниться бракеражный журнал у медицинской сестры.

1.6. За качество пищи несут санитарную ответственность члены бракеражной комиссии, осуществившее проверку качества продукции.

**2. Методика органолептической оценки пищи**

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

2.2. 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.

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

2.4. 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. 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.

3.2. 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).

3.3. 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.

3.4. При проверке пюреобразных 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.

3.5. 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.

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

#### **4. 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.

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.

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.

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

5.3. 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 и др.

5.4. В случае выявления, каких либо нарушений членами бракеражной комиссии составляется акт, который доводится до директора ОУ, руководителя предприятия, осуществляющего организацию питания в ОУ.

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

5.6. 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.

Медицинская сестра ИЗ Т.А.Иванова

С Положением о бракеражной комиссии ознакомлены:

Гребенщикова О.Ю. - <u>OFF</u> 01.11.2018	Слушкова Л.В. - <u>ФЛ</u> 01.11.2018
Аксененко С.В. - <u>М</u> 01.11.2018	Митрясова Э.В. - <u>М</u> 01.11.2018
Никольская С.В. - <u>М</u> 01.11.2018	Назина Е.М. - <u>М</u> 01.11.18
Здориченко Т.Д. - <u>М</u> 01.11.18	Сошникова Л.И. - <u>М</u> 01.11.2018
Иванова В.П. - <u>М</u> 01.11.18	Амириадис Т.И. - <u>М</u> 01.11.2018
Лисицына Д.Н. - <u>М</u> 01.11.18	Шайда Т.А. - <u>М</u> 01.11.2018
Карелина Т.И. - <u>М</u> 01.11.2018	Херувимчук В.В. - <u>М</u> 01.11.2018
Черва В.И. - <u>М</u> 01.11.2018	Привалова И.В. - <u>М</u> 01.11.2018
Хазарова Ю.С. - <u>М</u> 01.11.2018	Фокина Е.В. - <u>М</u> 01.11.2018
Зайченко Т.П. - <u>М</u> 1.11.2018	Азизова Е.В. - <u>М</u> 01.11.2018
Сколотян О.А. - <u>М</u> 01.11.2018	

**ГКОУ «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа №22»**

**Приказ**

**31.12.2020**

**№ 468**

**ст. Незлобная**

**Об утверждении Положения о бракеражной комиссии**

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (гл. 4, ст.34, 37, 41), Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ (ред. от 30.07.2016) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) «О качестве и безопасности пищевых продуктов», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», рекомендациями главного государственного санитарного врача Российской Федерации А.Ю.Поповой от 18.05.2020 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», МР 2.4.0179-20, Уставом ГКОУ «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа №22», протоколом от 04.12.2020 № 2 Совета образовательного учреждения и в целях усиления контроля за качеством питания в образовательном учреждении  
**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить прилагаемое Положение о бракеражной комиссии (далее - Положение).
2. Ивановой Т.А., медицинской сестре, довести до сведения всех участников образовательного процесса содержание прилагаемого Положения.
3. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

**Директор**



**Т.А.Лушай**

Прошнуровано и пронумеровано

В документе 4 лист 2

Директор



Г.А. Душай

