

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ГОРНОСТАЕВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"
ЛЕНИНСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

ул. Ленина, дом 3, с. Горностаевка, Ленинский район
Республика Крым, 298241, тел\факс (36557)64-7-85, e-mail:
gornostaevskaya.shkola@yandex.ru

ПРИНЯТО

Управляющим советом
протокол №3 от 01.09.2025 г.

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УВР
МБОУ Горностаевская СОШ



Н.В. Керимова
приказ от 01.09.2025 г. №280

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

**Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
"Горностаевская средняя общеобразовательная школа" Ленинского района
Республики Крым
(новая редакция)**

Общие положения.

1. Данное Положение о бракеражной комиссии в школе разработано в соответствии с Федеральным законом №273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности

- пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, а также Уставом общеобразовательной организации и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организации, осуществляющих образовательную деятельность.
2. Настоящее положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в школе определяет цель, задачи и функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в школе (далее комиссия), регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.
 3. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции-комиссия ответственного контроля организации, осуществляющей образовательную деятельность, созданная в целях осуществления качества и систематического контроля за организацией питания обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.
 4. Комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 3.1/2.4.3598-20, СП 2.2.3670-20, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.
 5. Бракеражная комиссия создается на основании приказа директора школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы на начало учебного года. Срок полномочий комиссии составляет 1 год. Состав комиссии не менее трех человек. В состав комиссии могут входить:
 - Представитель педагогического состава.
 - Представитель администрации школы, заместители директора.
 - Повар.
 - Медицинская сестра образовательного учреждения.
 - Представитель родительской общности общеобразовательной организации. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом школы. Члены комиссии работают на добровольной основе.
 6. Проверке качества подлежат готовые завтраки и обеды, которые поступают в ОО (проверяются целостность упаковки, герметичности, сроки хранения и реализации продуктов, условия хранения) и готовые блюда, предназначенные для реализации в столовой образовательного учреждения;
 7. Бракеражная комиссия проверяет все готовые блюда до их подачи на стол;

Органолептическая оценка – определение качества продукта при помощи органов чувств (зрение, вкус, обоняние, осязание)

- ознакомлены с методикой органолептической оценки блюд.
4. Все без исключения члены бракеражной комиссии должны быть напитков и чая; консистенция; окраска корки;
 3. Вид на разрезе для блюд с начинкой и котлет; прозрачность кофеиных характеристик; вкус; цвет;
 2. Запах – иногда для удобства формирования оценки хватает только этой
 1. Визуальная оценка с определением цвета и привлекательности блюд;

Критерии оценки готовых блюд.

нужно взвесить 5 порций и установить среднее значение блюда. поделить на количество порций. Чтобы определить выход порционных блюд
 Чтобы определить выход жидких блюд, нужно показать емкости котла

7. Санитарное состояние пищеблока
 питающихся; напротив названная блюда нужно указать выход продуктов);
6. Наличие меню, правильность его оформления, его соответствие готовой пище (документ должен быть обязательно подписан директором и заведующим производством предприятия; обязательно указание даты и количества
5. Наличие суточной пробы;
4. Фактический выход одной порции каждого блюда;
3. Наличие контрольного блюда;
2. Соответствие готовых блюд с ежедневном меню;
1. Условия транспортировки, поставки готовых завтраков и обедов;

Бракерская комиссия проверяет

11. Все члены комиссии несут персональную ответственность за обеспечение качества питания МБОУ Горностаевская СОШ.
10. Хранится ли документация у медпункта у медпункта работника.
 пригодность не всего меню, а каждого блюда отдельно.
9. После проведения бракеража выводу комиссии о качестве блюд и товаров фиксируются в специальном бракеражном журнале, а члены комиссии подтверждают принятое решение своими подписями. В журнале оценивается
8. Членам бракеражной комиссии необходимо стабильно контролировать абсолютно все этапы приготовления блюд, условия хранения продуктов и т. п.

1. мясо и рыбу осматривают и проверяют, чтобы куски были порезаны вдоль волокон и имели соответствующую рецепту форму;
2. в блюдах с гарниром проверяются вкусовые качества каждого составляющего отдельно, а блюда с соусом, к примеру, овощное рагу, в совокупности;
3. проверяя котлеты, необходимо обратить внимание и на внешний вид блюда. Если котлета размазывается по тарелке, значит хлеба добавлено слишком много. Красноватый цвет котлет свидетельствует о том, что фарш не прожарился или он был протухшим;

Органолептическая оценка вторых блюд:

1. жидкое блюдо необходимо хорошо перемешать, после чего небольшое количество вылить в тарелку;
2. заправку первого блюда распределяют по краю тарелки и определяют, соответствуют ли ингредиенты составу блюда;
3. по внешнему виду определяют насколько качественно обработаны овощи, перебраны и вымыты крупы;
4. бульоны нужно дополнительно проверить на прозрачность. Если бульон слишком мутный, а на поверхности вместо жирных пленок видны капельки жира, это свидетельствует о том, что продукты были несвежие;
5. дегустиция супа происходит при температуре около 75 градусов, поскольку вкусовые качества слишком горячих блюд очень сложно определить правильно;
6. Если предполагается добавление соуса или сметаны в первое блюдо, то его пробуют без добавок.

Органолептическая оценка первых блюд:

1. Прежде всего необходимо оценить пищу визуально, ведь внешний вид и цвет пищи могут сразу свидетельствовать о ее качестве;
2. Обращают внимание на запах блюда;
3. Дегустиция пищи. Пищу не дегустируют, если сразу выявлены признаки непригодности! В первую очередь оцениваются блюда без ярко выраженного запаха и вкуса.

Методика органолептической оценки пищи

органолептической оценки.

Блюда с разной технологией приготовления имеют разную методику

После органолептической проверки каждого блюда по соответствующим правилам, в бракеражный журнал заносится оценка каждого блюда согласно установленным критериям оценивания.

- «отлично» — высшую оценку получают блюда, которые приготовлены строго по определенной рецептуре без отклонений от правил и вкусовых качеств;
- «хорошо» — технология блюда имеет незначительные нарушения, которые абсолютно не изменили привычный вкус блюда;
- «удовлетворительно» — такая оценка у блюд, рецепт которых нарушен, вкус изменен, но блюдо пригодно к употреблению;

Критерии оценки качества блюд

- это может повлиять на правильную оценку качества продукта).
4. наличие посторонних запахов (посторонних запахов быть не должно, т. к. исключить изменение натурального цвета пищи;
 3. освещение пищеблока (освещение должно быть естественным, чтобы свыше 45);
 2. температура поверхности языка (рецепторы вкуса снижают порог чувствительности при понижении температуры ниже 0 градусов и повышении кислоты, при понижении температуры – солёного);
 1. температура воздуха пищеблока (оптимальная – 20 градусов, при повышении температуры снижается чувствительность к восприятию горького и кислото, при понижении температуры – солёного);
- Факторы, влияющие на органолептическую оценку:**

1. температура воздуха пищеблока (оптимальная – 20 градусов, при повышении температуры снижается чувствительность к восприятию горького и кислото, при понижении температуры – солёного);
2. температура поверхности языка (рецепторы вкуса снижают порог чувствительности при понижении температуры ниже 0 градусов и повышении кислоты, при понижении температуры – солёного);
3. освещение пищеблока (освещение должно быть естественным, чтобы свыше 45);
4. температура воздуха пищеблока (оптимальная – 20 градусов, при повышении температуры снижается чувствительность к восприятию горького и кислото, при понижении температуры – солёного);
5. в кашах не должно быть комков и посторонних примесей, зёрна без труда отделяться друг от друга. Лучше всего это проверить, размазав кашу тонким слоем по тарелке; при проверке качества каш существует проблема невозможения сухого вещества, т.е. вес порции соответствует стандарту, но воды больше, чем крупы. Чтобы определить этот брак, образец блюда необходимо сравнить с рецептом;
6. макаронные изделия легко перемешиваться и не склеиваться;
7. соусы подлежат проверке не только на вкус, но и на консистенцию жидкости, как суп – пюре. А если в соусе есть твёрдые частицы, определяют качество их нарезки;
4. блюда из рыбы должны быть сочными, плотными и не иметь посторонних запахов. Вареная рыба – иметь приятный привкус пряностей, жаренная – пропитана маслом;
5. в кашах не должно быть комков и посторонних примесей, зёрна без труда отделяться друг от друга. Лучше всего это проверить, размазав кашу тонким слоем по тарелке; при проверке качества каш существует проблема невозможения сухого вещества, т.е. вес порции соответствует стандарту, но воды больше, чем крупы. Чтобы определить этот брак, образец блюда необходимо сравнить с рецептом;
6. макаронные изделия легко перемешиваться и не склеиваться;
7. соусы подлежат проверке не только на вкус, но и на консистенцию жидкости, как суп – пюре. А если в соусе есть твёрдые частицы, определяют качество их нарезки;

- «неудовлетворительно» — блюдо непригодно к пище, является браком и списывается.
- Расчет оценки качества продукции : общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.
- Все эти оценки определяются по органолептическим показателям и заносятся в бракеражный журнал.

Блюда с оценкой «неудовлетворительно» ни в коем случае не поступают в реализацию детям. В этом случае председатель бракеражной комиссии составляет акт, о котором обязательно докладывают директору школы. Также с этим актом знакомят работника, по вине которого допущена ошибка.

Некачественную продукцию списывают, также составляя соответствующий акт.

В бракеражном журнале отмечаются оценки органолептической проверки каждого блюда отдельно, а не всего меню в целом.

Работу бракеражной комиссии контролирует непосредственно директор школы. Ученики могут получить продукцию только после бракеража все готовой продукции, производимой на пищеблоке МБОУ Горностаевская СОШ.