



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ) ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №16»  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ГОРОДСКОЙ ОКРУГ СИМФЕРОПОЛЬ  
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**ПРИНЯТО**  
на заседании  
педагогического совета  
Протокол от 30.03.2026г. №2

**УТВЕРЖДЕНО**  
Приказ МБОУ «С(К)ОШ №16»  
г. Симферополя  
от 30.03.2026г. №122

**ПОЛОЖЕНИЕ  
о бракеражной комиссии  
в лагере с дневным пребыванием детей «Крымуша»  
на базе МБОУ «С(К)ОШ №16» г. Симферополя**

**1. Общее положение**

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в лагере с дневным пребыванием детей «Крымуша» на базе МБОУ «С(К)ОШ №16» г. Симферополя (далее - ЛДП).

1.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на период функционирования ЛДП. В состав бракеражной комиссии входят не менее 3-х человек, в том числе медицинский работник, работник пищеблока и начальник лагеря. Члены комиссии из своего состава выбирают председателя и секретаря. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с Правилами бракеража пищи (приложение 1 данного Положения)

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН 2.4.4.2599-10 (с изменениями на основании постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32), сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением.

**2. Обязанности бракеражной комиссии**

Основными направлениями деятельности бракеражной комиссии является:

- 2.1. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи, норм закладки сырья.
- 2.2. Контроль за обеспечением санитарии и гигиены в помещении школьной столовой.
- 2.3. Контроль за отпуском готовых блюд с пищеблока в обеденный зал в соответствии с раздаточной ведомостью.
- 2.4. Определение соответствия веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню-раскладке.
- 2.5. Контроль за обеспечением питания в соответствии с возрастными физиологическими потребностям воспитанников.

- 2.6. Контроль за обеспечением столовой качественными продуктами питания с соответствующими сертификатами качества.
- 2.7. Контроль наличия контрольных блюд и суточных проб.
- 2.8. Предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечные заболеваний.
- 2.9. Проведение опроса детей по ассортименту и качеству отпускаемой продукции.
- 3.0. Внесение администрации Учреждения предложений по улучшению обслуживания детей.

### **3. Содержание и формы работы**

- 4.1. Бракеражная комиссия в полном составе работает по утвержденному графику, в другое время бракераж готовой продукции проводится медицинской сестрой учреждения.
- 4.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.
- 4.3. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 4.4. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть дата, полное наименование блюда, выход порций, цена. Меню должно быть утверждено директором Учреждения, подписано поваром с указанием фамилии.
- 4.5. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.
- 4.6. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.
- 4.7. Бракеражная комиссия путем взвешивания 5-10 порций определяет фактический выход одной порции. Вес порционных изделий не должен быть меньше должной средней массы (допускаются отклонения  $\pm 3\%$  от нормы выхода).
- 4.8. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чистые приборы, питьевую воду, тарелки с указанием веса на обратной стороне (вмещающие как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.
- 4.9. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции.
- 4.10. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. (Методика органолептической оценки пищи. приложение 1).
- 4.11. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо.
- 4.12. Результаты органолептической оценки (в виде баллов) заносятся в графу «Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда».
- 4.13. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям. Критерии оценки качества блюд:
  - 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 блюд 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, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив каждой выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

4.14. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.15. За качество пищи несут ответственность медицинская сестра, повар столовой.

4.16. Начальник Лагеря обязан содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

#### **4. Документация бракеражной комиссии**

4.1. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» установленного образца. Замечания и нарушения, установленные комиссией при приготовлении блюд, заносятся в этот же журнал, в графу для примечаний.

4.2. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у начальника лагеря или у заведующей производством.

4.3. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии также фиксируются в «Акте проверки столовой по организации горячего питания»

## Методика органолептической оценки пищи

### 1. Общие положения

- 1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.
- 1.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гниlostный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.
- 1.4. 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.

### 2. Органолептическая оценка первых блюд.

- 2.1. 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.
- 2.2. 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).
- 2.3. 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.
- 2.4. 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.
- 2.5. 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. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.
- 2.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

### 3. Органолептическая оценка вторых блюд.

- 3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.
- 3.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 3.3. 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.

3.4. 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.

3.5. 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 снимается с реализации.

3.6. 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, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

3.7. 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.

3.8. 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 - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.