



Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение школа №584  
«Озерки»

Выборгского района Санкт-Петербурга  
(ГБОУ школа №584 «Озерки» Выборгского района Санкт-Петербурга)

194291 Санкт-Петербург, ул. Руднева, д. 8, корпус 3, лит А., тел. 8(812) 558-76-76,  
[www.cor584.petersburgedu.ru](http://www.cor584.petersburgedu.ru) [www.school584.ru](http://www.school584.ru), e-mail: [584@shko.la](mailto:584@shko.la); [cor584@petersburgedu.ru](mailto:cor584@petersburgedu.ru)

**ПРИНЯТО:**

Общим собранием трудового  
коллектива ГБОУ школы  
№584 «Озерки»

Протокол № 1  
от «31» 08 2016 год

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор  
ГБОУ школа №584 «Озерки»  
С.В. Иконникова

Приказ № 5211  
От «31» 08 2016 год



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
о бракеражной комиссии

Санкт-Петербург (12)

2016 год

## **1. Общие положения**

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении школе № 584 «Озерки» Выборгского района Санкт-Петербурга создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», сборниками рецептов, технологическими картами, Приказом 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» и другими законодательными нормативными актами.

## **2. Основные задачи**

2.1. Предотвращение пищевых отравлений.

2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.4. Расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.

## **3. Содержание и формы работы**

3.1. Бракеражная комиссия работает в полном составе.

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

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет складские и другие помещения предназначенные для хранения продуктов питания;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- осуществляет контроль за организацией работы на пищеблоке (чистота посуды, оборудования, помещения, наличие маркировки), личной гигиеной работников пищеблока;

- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции.

3.3. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом (приложение №1).

3.4. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями прописанными в технологических картах.

3.5. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.6. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.7. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи 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.

3.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии.

3.9. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

#### **4. Управление и структура**

4.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора ГБОУ школы № 584 «Озерки» Выборгского района Санкт-Петербурга на начало учебного года. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора ГБОУ.

4.2. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения.

4.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (Приложение 1).

#### **5. Документация бракеражной комиссии**

5.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража сырья» и «Журнал бракеража готовой продукции».

5.2. В бракеражном журнале готовой продукции указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда. В бракеражном журнале пищевых продуктов и продовольственного сырья указывается дата и час поступления

продовольственного сырья и пищевых продуктов, результаты органолептической оценки поступившего сырья и пищевых продуктов, конечный срок реализации продуктов, количество; указывается документ, подтверждающий безопасность принятого пищевого продукта, конечный срок реализации, дата и час фактической реализации. В конце ставятся подписи членов бракеражной комиссии.

5.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и заверен подписью и печатью.

5.4. «Журнал бракеража готовой продукции» хранится у шеф-повара.

5.5. «Журнал бракеража сырья» хранится у ответственного лица за склад.

### 1. Методика органолептической оценки пищи.

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, гнилостный, 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, недосолености, 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.

### **4. Критерии оценка качества блюд.**

4.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

4.2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

4.3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

4.4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.