

Рассмотрено и принято  
на заседании педагогического совета  
протокол от 31.08.2022 № 1

Утверждено:  
Директор ГБОУРК «КУВКИЛИ»

В.С. Арустамян  
Приказ от 01.09.2022 № 231

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

о бракеражной комиссии  
Государственного бюджетного общеобразовательного  
учреждения Республики Крым «Керченский  
учебно-воспитательный комплекс-интернат лицей искусств»

## **1. Общие положения**

**1.1.** Положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) регулирует работу бракеражной комиссии Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Республики Крым «Керченский учебно-воспитательный комплекс-интернат лицей искусств» и является обязательным к исполнению.

**1.2.** Бракеражная комиссия является общественным органом, который создается в ГБОУРК «КУВКИЛИ» с целью усиления контроля за качеством питания.

**1.3.** Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется следующими документами и материалами:

- Федеральный Закон РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 08.12.2020;
- Федеральный Закон РФ от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 13.07.2020;
- Санитарные правила СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 28 от 28.09.2020;
- Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № 54 от 27.02.2007 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Методические рекомендации к организации общественного питания населения методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21;
- сборники рецептур;
- технологические карты;
- настоящее Положение.

## **2. Порядок создания и состав комиссии**

**2.1.** Бракеражная комиссия включает в себя трех человек.

(2 члена- представители ГБОУРК «КУВКИЛИ»,

1- представитель организации, обеспечивающей питанием обучающихся (воспитанников) учреждения, согласно Договору на предоставление данных услуг)

**2.2.** В состав бракеражной комиссии могут входить: заведующий производством, повар, представитель администрации, медицинский работник, лицо, отвечающее за питание, назначенное приказом директора.

**2.3.** Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора ГБОУРК «КУВКИЛИ» сроком на учебный год.

**2.4.** При отсутствии по уважительной причине на рабочем месте одного или нескольких членов бракеражной комиссии в момент бракеража их функции могут выполнять другие работники.

**2.4.1.** Функции председателя бракеражной комиссии – лицо, исполняющее обязанности заведующего производством в период отсутствия основного работника или представитель администрации.

**2.4.2.** Функции секретаря бракеражной комиссии – другой медицинский работник учреждения.

**2.4.3.** Функции члена бракеражной комиссии – другой педагогический работник

учреждения.

**2.5** Председатель бракеражной комиссии обязан ежедневно ставить в известность о результатах работы бракеражной комиссии директора учреждения.

### **3. Задачи комиссии**

**3.1.** Бракеражная комиссия создается с целью предотвращения отравлений и желудочно-кишечных заболеваний в учреждении.

**3.2.** Бракеражная комиссия осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.

**3.3.** Осуществляет контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

### **4. Порядок работы бракеражной комиссии**

**4.1.** За 15-20 минут до начала выдачи каждой вновь приготовленной партии блюд бракеражная комиссия снимает пробу, т.е. органолептическим методом осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции.

**4.2.** После снятия пробы комиссия принимает решение о разрешении блюд к выдаче. Решение принимается большинством голосов членов комиссии.

**4.3.** Секретарь комиссии вносит решение комиссии в бракеражный журнал готовых блюд. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью директора ГБОУРК «КУВКИ ЛИ».

**4.4.** Председатель, секретарь и член бракеражной комиссии заверяют решение личными подписями.

**4.5.** В случае получения удовлетворительного результата пробы и принятия решения о разрешении блюд к выдаче начинается организованная выдача пищи обучающимся (воспитанникам). При нарушении технологии приготовления пищи и принятии решения о запрещении блюд к выдаче комиссия направляет блюда на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

**4.6.** За ведение бракеражного журнала готовой продукции отвечает секретарь бракеражной комиссии.

### **5. Порядок снятия пробы - органолептической оценки пищи**

**5.1.** Органолептическую оценку пищи бракеражная комиссия начинает с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

**5.2.** Запах пищи 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.п.

**5.3.** Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

**5.4.** При снятии пробы необходимо соблюдать следующие правила предосторожности.

**5.4.1.** Из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде.

**5.4.2.** 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.

### **6. Органолептическая оценка первых блюд**

**6.1.** 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.

**6.2.** 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).

**6.3.** 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.

**6.4.** 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.

**6.5.** Не разрешаются к выдаче блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и т.п.

## **7. Органолептическая оценка вторых блюд**

**7.1.** В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.

**7.2.** Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

**7.3.** 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.

**7.4.** Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

**7.5.** 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 направляется на анализ в лабораторию.

**7.6.** 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. У плохо приготовленного соуса имеется горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

**7.7.** 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.

## **8. Критерии оценки качества блюд**

**8.1.** При записи решения бракеражной комиссии в бракеражный журнал готовой продукции используются следующие критерии оценки качества блюд.

8.1.1. «Доброкачественно», «Свежий-ее»- для фруктов, фасованной продукции, хлебобулочных изделий, кондитерских изделий.

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

8.1.3. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и поддаются исправлению.

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

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

**8.2.** Отметка о запрещении к реализации блюда вносится также в столбец «Примечания» бракеражного журнала готовой продукции.

**8.3.** За качество пищи несет ответственность повар, приготовляющий продукцию.

**8.4.** В случае обнаружения нарушений и оценки «неудовлетворительно», бракеражной комиссией составляется акт, о чем незамедлительно ставится в известность директор учреждения и ответственное лицо организации, обеспечивающей питанием обучающихся (воспитанников), согласно Договору об оказании данной услуги.

**Настоящее Положение вступает в силу с даты его утверждения директором ГБОУ РК «КУВКИЛИ».**