

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 230  
с углубленным изучением химии и биологии  
Фрунзенского района Санкт-Петербурга  
192238, г. Санкт-Петербург, ул. Пражская, д. 25, лит. А  
телефон-факс: 269-89-02; 417-30-46; 417-30-48  
e-mail: school230@gmail.com сайт: school230.ru  
ОКПО 53306805; ОКОГУ 23280; ОГРН 1027807991331  
ИНН/КПП 7816164158/781601001

---

Принято на Общем  
собрании работников ОУ  
Протокол № 1  
от 31 августа 2020

Мотивированное мнение  
профсоюзного комитета  
учтено  
Протокол № 1 от 31 августа 2020



«Утверждено»  
Директор ГБОУ СОШ № 230  
Пейчева А.В.  
Приказ № 40/5-ОД  
от 1 сентября 2020

**Положение  
о бракеражной комиссии  
Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней  
общеобразовательной школы № 230 с углубленным изучением химии и  
биологии Фрунзенского района Санкт-Петербурга**

## **I. Общие положения**

- 1.1. В целях осуществления контроля за правильной организацией питания обучающихся, качеством поставляемых продуктов питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Государственном общеобразовательном учреждении средняя общеобразовательная школа № 230 с углубленным изучением химии и биологии Фрунзенского района Санкт-Петербурга (далее Образовательное учреждение) создается и действует Бракеражная комиссия Образовательного учреждения.
- 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» (с изменениями на 25 марта 2019 года), сборниками рецептур, технологическими картами, методическими рекомендациями по организации претензионной работы, требованиями Контракта на оказание услуг по организации питания (социального питания), настоящим Положением.
- 1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и государственно-общественными органами управления Образовательного учреждения.

## **II. Основные задачи**

- 2.1. Осуществление систематического контроля за надлежащим исполнением условий Контракта со стороны Исполнителя по организации питания (социального питания) в Образовательном учреждении:
  - за соблюдением сроков, объемов и ассортиментом поставляемого товара, его качества. Проверке качества подлежат все сырые продукты, которые поступают в Образовательное учреждение (проверяются целостность упаковки, сроки хранения и реализации продуктов, условия хранения);
  - за целевым использованием Продукции в соответствии с предварительным заказом;
  - за выходом порций, качественным и количественным составом готовых блюд;
  - за организацией приема пищи обучающимися, соблюдении СанПиН и личной гигиены.
- 2.2. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.3. Обеспечение требований санитарии и гигиены на пищеблоке Образовательного учреждения.
- 2.4. Предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний.

## **III. Состав Бракеражной комиссии**

- 3.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора Образовательного учреждения. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе директора.
- 3.2. В состав Бракеражной комиссии могут входить:
  - сотрудник Образовательного учреждения;
  - ответственный по питанию;
  - представитель родительской общественности;
  - заведующий производством (представитель Исполнителя);
  - медицинская сестра (прикрепленный работник СПб ГБУЗ «Городская поликлиника № 56» Фрунзенского района СПб).

## **IV. Полномочия Бракеражной комиссии**

- 4.1. Контроль соблюдения санитарно-гигиенических нормативов при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания на школьный пищеблок.
- 4.2. Соответствие наименования и количества продуктов питания товарно-транспортной накладной.
- 4.3. Проверяет на пригодность складские помещения и других мест, специально оборудованные для хранения продуктов, а также соблюдение правил и условий их хранения.
- 4.4. Осуществляет ежедневный мониторинг правильности составления меню.

- 4.5. Проверяет организацию работы на школьном пищеблоке.
- 4.6. Отслеживает сроки реализации продуктов питания, качества приготовления блюд;
- 4.7. Проверяет соответствие рациона школьной столовой физиологическим потребностям школьников разных возрастных групп.
- 4.8. Проверяет наличие суточной пробы.
- 4.9. Следит и контролирует соблюдения личной гигиены сотрудниками пищеблока.
- 4.10. Осуществляет систематическую проверку выхода блюд, их органолептических показателей (вкус, аромат, цвет, консистенция). Бракеражная комиссия проверяет все готовые блюда до их подачи на стол.
- 4.11. Контролирует полноту вложения продуктов в котел, проверяет выход блюд.
- 4.12. Проверяет при выдаче питания с пищеблока соответствие объемов выхода блюд по количеству детей и соблюдение объема реализованных порций.

## **V. Содержание и формы работы**

- 5.1. Бракеражная комиссия организует свою деятельность согласно Плана работы.
- 5.2. Бракеражная комиссия контролирует прием продуктов с базы согласно циклограмме деятельности. Проверяет соответствие наименованию товара и веса товарной накладной, сроки годности, сохранность упаковки, наличие сертификатов. При выявленных недостатках оформляются претензионные акты, которые подписываются у уполномоченного представителя Исполнителя и направляются по факсу или электронной почте, либо передаются уполномоченному представителю Исполнителя под расписку. В случае отказа от его подписания, в акте делается соответствующая отметка.
- 5.3. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно Бракеражная комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований. Меню должно быть утверждено директором Поставщика услуг. При расхождении количества порций в Заявке на организацию питания обучающихся с фактически присутствующим количеством детей составляется Акт на корректировку объема блюд.
- 5.4. 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.
- 5.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленной формы и оформляется подписями всех членов Бракеражной комиссии. Журнал хранится у Исполнителя (заведующего производством).
- 5.6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность) согласно Приложению 1 к настоящему Положению. Все без исключения члены бракеражной комиссии должны быть ознакомлены с методикой органолептической оценки блюд.
- 5.7. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиям.
- 5.8. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.
- 5.9. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).
- 5.10. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

## **VI. Методика организации работы**

6.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет. 6.2. 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.

6.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре. 6.4. 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

## **VII. Права бракеражной комиссии**

Бракеражная комиссия имеет право:

- 7.1. в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- 7.2. контролировать наличие маркировки на посуде;
- 7.3. проверять выход продукции;
- 7.4. контролировать наличие суточной пробы;
- 7.5. проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- 7.6. проверять качество поступающей продукции;
- 7.7. контролировать разнообразие и соблюдение десятидневного меню;
- 7.8. проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- 7.9. вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

## **VIII. Заключительные положения**

- 8.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, рассматривается на Общем собрании работников и утверждается приказом директора школы.
- 8.2. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.8.1. настоящего Положения.
- 8.3. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

### Методика органолептической оценки пищи

Органолептическая оценка - определение качества продукции при помощи органов чувств (зрение, вкус, обоняние, осязание).

Прежде всего необходимо оценить пищу визуально, ведь внешний вид и цвет пищи могут сразу свидетельствовать о ее качестве. Обращают внимание на запах блюда.

Дегустация пищи. Пищу не дегустируют, если сразу выявлены признаки непригодности! В первую очередь оцениваются блюда без ярко выраженного запаха и вкуса. Блюда с разной технологией приготовления имеют разную методику органолептической оценки.

### Органолептическая оценка первых блюд

Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

При оценке внешнего вида супов и борщей 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).

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.

При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

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.

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

### Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

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. При оценке консистенции каши, ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

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.

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 несоответствие рецептуре –блюдо направляется на анализ в лабораторию.

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.

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 привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.