

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №7  
Г. РТИЩЕВО САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ»**

---

ИНН/КПП 6446008819/644601001 ОГРН 1026401895882  
ул. Железнодорожная, д.21, г. Ртищево, Саратовская область, 412031  
Тел.:8(845-40) 4-45-20, e-mail: [school7-rti@yandex.ru](mailto:school7-rti@yandex.ru)

**ПРИНЯТО**

на заседании педагогического совета образовательной организации  
протокол №1 от «30» августа 2016 г.

**УТВЕРЖДЕНО**

приказом по образовательной организации  
№345-О от «30» августа 2016г.

**СОГЛАСОВАНО**

на заседании Управляющего совета образовательной организации  
протокол №1 от «25» августа 2016г.

**СОГЛАСОВАНО**

на заседании Совета родителей (законных представителей)  
протокол №1 от 26 августа 2016 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

**1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в муниципальном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 7 г. Ртищево Саратовской области».
- 1.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.
- 1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с Управляющим советом школы.

**2. Основные направления деятельности**

- 2.1. Систематический контроль за организацией питания, качеством пищевых продуктов, составляющих рацион питания школьников.
- 2.2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года.

2.2.2. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательной организации.

### **3. Полномочия комиссии**

3.1. Бракеражная комиссия школы:

3.1.1. осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

3.1.2. проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

3.1.3. следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

3.1.4. периодически присутствует при раздаче готовой пищи, проверяет выход блюд;

3.1.5. проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;

3.1.6. проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

### **4. Методика органолептической оценки пищи**

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

4.2. 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: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

4.4. 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.

### **5. Органолептическая оценка первых блюд**

5.1. 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.

5.2. 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).

5.3. 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.

5.4. 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. Органолептическая оценка вторых блюд.**

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

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

6.3. 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.

6.4. 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.

6.5. 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.

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

6.7. 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.

6.8. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6.9. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством школы и работниками пищеблока.

## **7. Документация**

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

7.2. Для контроля за питанием обучающихся заведена следующая документация: санитарный журнал, в который записывают результаты обследования санитарного состояния пищеблока; журнал бракеража готовой продукции; журнал медосмотра персонала на гнойничковые заболевания; папка для сертификатов; журнал учета движения и контроля сроков хранения скоропортящейся продукции; журнал подсчета калорийности и химического состава рационов; журнал витаминизации пищи.

Положение действительно до внесения изменений.