

## Положение о бракеражной комиссии МБОУ «ССШ №2»

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии МБОУ «ССШ №2» (далее соответственно – «Положение», «комиссия» и «организация») разработано в соответствии с СП 2.3.6.1079-01 «Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», ГОСТ Р 54607.1-2011 «Национальный стандарт РФ. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям», ГОСТ Р 54607.2-2012 «Национальный стандарт РФ. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний», ГОСТ 31986-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

1.2. Настоящее положение определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности комиссии.

### 2. Порядок формирования комиссии

2.1. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из числа *работников организации*. Персональный состав комиссии утверждает *директор организации* приказом. В состав комиссии входят *три члена*:

- 1) Председатель – Директор школы;
- 2) Члены комиссии:
  - работник пищеблока;
  - медицинский работник.

2.2. Отсутствие отдельных членов комиссии не является препятствием для ее деятельности.

Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее двух ее членов.

2.3. При необходимости в состав комиссии приказом *директора* могут включаться работники *организации*, чьи должности не указаны в пункте 2.1 настоящего Положения, а также специалисты и эксперты, не являющиеся работниками *организации*.

2.4. Председатель комиссии является ее полноправным членом. В случае равенства голосов при голосовании в комиссии голос председателя является решающим.

### **3. Основные цели и задачи комиссии**

3.1. Комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества пищевой продукции, приготовленной на пищеблоке *организации*.

3.2. Задачи создания и деятельности комиссии:

- контроль массы всех пищевых продуктов (штучных изделий, полуфабрикатов, порционных блюд, продукции к блюдам);
- органолептическая оценка всей готовой пищевой продукции (состав, вкус, температура, запах, внешний вид, готовность).

3.3. Возложение на комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

3.4. Решения, принятые комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками *организации* либо, если в таких решениях прямо указаны работники *организации*, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

### **4. Права, обязанности членов комиссии**

4.1. Члены комиссии вправе:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания;
- находиться в помещениях пищеблока для проведения бракеража готовой пищевой продукции.

4.2 Члены комиссии обязаны:

- ежедневно являться на бракераж готовой пищевой продукции за 20 минут до начала раздачи;
- добросовестно выполнять возложенные функции: отбирать пробы готовой пищевой продукции; проводить контрольное взвешивание и органолептическую оценку;
- выносить одно из трех обоснованных решений: допустить к раздаче, направить на доработку, отправить в брак;
- ознакомиться с меню, таблицами выхода и состава продукции, изучить технологические и калькуляционные карты приготовления пищи, качество которой оценивается;
- своевременно сообщить руководству *организации* о проблемах

здоровья, которые препятствуют осуществлению возложенных на них функций;

- осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде: халате, шапочке, перчатках и обуви;

- перед тем как приступить к своим обязанностям, вымыть руки и надеть стерильную одежду;

- присутствовать на заседании при *директоре организации* по вопросам расследования причин брака готовой пищевой продукции;

- фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в **журнале бракеража готовой кулинарной продукции** и акте (при выявлении брака).

## **5. Деятельность комиссии**

5.1. Деятельность комиссии регламентируется настоящим Положением, действующими санитарными правилами, ГОСТами.

5.2. Для оценки контроля массы и органолептической оценки члены комиссии используют порядки, указанные в приложениях № 1 и 2 к настоящему Положению.

5.3. Работники *организации* обязаны содействовать деятельности комиссии: представлять затребованные документы, давать пояснения, предъявлять пищевые продукты, технологические емкости, посуду.

## **6. Заключительные положения**

6.1. Члены комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Члены комиссии несут персональную ответственность за выполнение возложенных на них функций и за вынесенные в ходе деятельности решения.

**ПОРЯДОК**  
**оценки контроля массы готовых пищевых продуктов**

Для контроля средней массы блюда надо взять электронные или циферблатные весы с ценой деления 2 г и взвесить на них количество продукции, указанной в таблице 1. Затем фактические показатели средней массы продукции надо сравнить с нормами выхода, которые указаны в меню. Если масса имеет отрицательные отклонения, то продукция не допускается к реализации. При вынесении решения учитывается допустимый предел отклонения, указанный в таблице 2.

**Таблица 1. Количество продукции, отбираемое для контрольного взвешивания**

<b>Что взвешивают</b>	<b>В каком количестве</b>
Штучные полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские и булочные изделия	10 шт.
Блюда: – из мяса, мяса птицы, рыбы, кролика, дичи с гарнирами и соусами; – из картофеля, овощей, грибов и бобовых; – из круп и макаронных изделий с жиром, сметаной или соусом; – из яиц, творога со сметаной или соусами; – мучные с жиром, сметаной и иными продуктами. А также: – холодные и горячие закуски; – супы без мяса, мяса птицы, рыбы; – десерты, сладкие блюда с сахаром, сиропом, соусом или иными продуктами	3 порции
Сливочное масло, сметана, соусы	10–20

	порций
Голубцы, кабачки, помидоры, баклажаны и другие фаршированные овощи	2 порции
Супы с мясом, мясом птицы, рыбой, морепродуктами	10 порций
Сладкие супы с фруктами, гарнирами и сметаной	3 порции
Бутерброды, гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи	10 шт.
Котлеты, биточки, бифштексы, шницели, тефтели, рулеты из мяса, мяса птицы, рыбы, кролика, дичи, круп, овощей, оладьи, блинчики, блины, сладкие блюда, пирожки и другие кулинарные изделия, в том числе порционируемые	10 шт. или порций
Горячие и холодные напитки собственного производства, соки свежавыжатые	3 порции
Коктейли собственного производства	2 порции
Нарезанные торты, штучные и нарезанные пирожные, рулеты с начинками, кексы, мучные восточные сладости, пряники, коврижки, булочные изделия, в том числе мучные кулинарные, конфеты	10 шт.

**Таблица 2. Предел допускаемых отрицательных отклонений массы пищевой продукции**

Масса кулинарных полуфабрикатов и изделий, блюд, напитков, г или мл	Предел допускаемых отрицательных отклонений	
	%	г или мл
Св. 5 до 50 включ.	10	–
Св. 50 – 100 включ.	–	5
Св. 100 – 200 включ.	5	–
Св. 200 – 300 включ.	–	10

Св. 300 – 500 включ.	3	–
Св. 500 – 1000 включ.	–	15

Приложение № 2  
к Положению о бракеражной  
комиссии *МБОУ «ССШ №2»*

**ПОРЯДОК**  
**органолептической оценки готовых блюд**

Для дачи органолептической оценки из общей емкости с готовой пищевой продукцией отбирают бракеражную пробу для каждого члена комиссии в объеме:

– *трех ложек* – жидкой продукции. Содержимое емкости, в которых готовили пищу, перемешивают и отбирают образец продукции на тарелку. У каждого члена комиссии в тестируемой пробе должны содержаться все основные компоненты блюда;

– *одного изделия или блюда* – продукция плотной консистенции. Блюда и изделия сначала оценивают внешне, а затем нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

Для дачи органолептической оценки используют методику, указанную в таблице 1. Сначала оценивают блюда, имеющие слабовыраженный запах и вкус, затем приступают к продукции с более интенсивными показателями, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь. При дегустации проб продукции сохраняют порядок их представления без возврата к ранее дегустируемым пробам. После оценки каждого образца снимают послевкусие, используя нейтрализующие продукты (белый хлеб, сухое пресное печенье, молотый кофе или негазированную питьевую воду).

Оценку продукции дает каждый член комиссии с помощью характеристик, которые установлены в таблице 2.

**Таблица 1. Методика проведения оценки продукции**

<b>Продукция</b>	<b>Как оценивают</b>
Суп	Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой, например наличие лука или петрушки. Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Затем

	<p>пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена</p> <p>рецептурой</p>
Соус	<p>Определяют консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус.</p> <p>Затем оценивают цвет, состав, правильность формы нарезки, текстуру</p> <p>наполнителей, а также запах и вкус</p>
Вторые, холодные и сладкие блюда или изделия	<p>Блюда и изделия с плотной структурой после оценки внешнего вида</p> <p>нарезают на общей тарелке на тестируемые порции</p>
Полуфабрикаты, изделия и блюда из тушеных и запеченных овощей	<p>Отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом</p>
Полуфабрикаты, изделия и блюда из отварных и жареных овощей	<p>Вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а затем</p> <p>текстуру (консистенцию), запах и вкус</p>



<p>Полуфабрикаты, изделия и блюда из круп и макаронных изделий</p>	<p>Продукцию тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают</p> <p>отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий</p> <p>обращают внимание на их текстуру: разваренность и слипаемость</p>
<p>Полуфабрикаты, изделия и блюда из рыбы</p>	<p>Проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность</p> <p>подготовки полуфабрикатов – нарезку, панировку; текстуру; запах и вкус</p> <p>изделий</p>
<p>Полуфабрикаты, изделия и блюда из мяса и птицы</p>	<p>Оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия:</p> <p>правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем</p> <p>проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно</p> <p>текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и</p> <p>вкус блюда.</p> <p>Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все его составные части:</p> <p>основное изделие, соус, гарнир; затем пробуют блюдо в целом</p>
<p>Холодные блюда, полуфабрикаты салатов и</p>	<p>Особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы</p> <p>нарезки основных продуктов, их текстуру</p>

закусок	
Сладкие блюда	<p>Учитывают групповые особенности блюд, а также:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– у железированных блюд, муссов и кремов вначале определяют состояние поверхности, вид на разрезе или изломе и цвет. Кроме того, оценивают способность сохранять форму в готовом блюде. Особое внимание обращают на текстуру, затем оценивают запах и вкус;</li> <li>– сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки, горячие десерты) вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, цвет и состояние корочки;</li> <li>массу на разрезе или изломе: пропеченность, отсутствие закала. Затем оценивают запах и вкус</li> </ul>
Мучные кулинарные полуфабрикаты и изделия	<p>Исследуют их внешний вид: характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков и т. д., форму изделия. Обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша: его сочность, степень готовности, состав. Затем оценивают запах и вкус</p>
Мучные кондитерские и булочные полуфабрикаты	<p>Обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша:</p>

и изделия	<p>пропеченность,</p> <p>отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность,</p> <p>свежесть, отсутствие закала. После этого оценивают качество отделочных</p> <p>полуфабрикатов по следующим признакам: состояние кремовой массы,</p> <p>помады, желе, глазури, их пышность, пластичность. Далее оценивают запах</p> <p>и вкус изделия в целом</p>
-----------	--

**Таблица 2. Методика дачи оценки продукции**

<b>Характеристики продукции</b>	<b>Балл и оценка</b>
<p>Не имеет недостатков. Органолептические показатели соответствуют</p> <p>требованиям нормативных и технических документов</p>	<p>5 баллов</p> <p>(отлично)</p>
<p>Имеет незначительные или легкоустраняемые недостатки. Например:</p> <p>типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус;</p> <p>неравномерная форма нарезки; недостаточно соленый вкус и т. д.</p>	<p>4 балла</p> <p>(хорошо)</p>
<p>Имеет значительные недостатки, но пригоден для реализации без</p> <p>переработки. В числе недостатков могут быть:</p> <p>подсыхание поверхности;</p> <p>нарушение формы изделия; неправильная форма нарезки овощей; слабый</p> <p>или чрезмерный запах специй; жидкость в салатах; жесткая текстура или</p>	<p>3 балла</p> <p>(удовлетворительно)</p>

консистенция мяса и т. д.	
Имеет значительные дефекты: присутствуют посторонние привкусы или запахи; пересолено; недоварено; подгорело; утратило форму и т. д.	2 балла (неудовлетворительно)