

ПРИКАЗ

от 14 января 2026 года

№ 1А

О создании бракеражной комиссии на 2025 – 2026 учебный год

В целях осуществления контроля организации питания воспитанников и учащихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований на пищеблоке

Приказываю:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:
 - 1) дежурный администратор в соответствии с графиком;
 - 2) Сыропятова И.Г. – представитель профкома;
 - 3) Каурова Н.Н. - шеф – повар,
 - 4) Цветкова Галина Константиновна - представитель родительской общественности;
 - 5) Веденская Юлия Викторовна - медицинский работник.
2. Определить обязанности членов бракеражной комиссии в соответствии с Приложением 1 приказу №235 от 30.09.2025.
3. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

Н.В.Орлова

Состав бракеражной комиссии

МАОУ «Покровская СОШ»

Председатель комиссии:

Юдина Ю.В.– заместитель директора школы по АХР - осуществляет контроль работы бракеражной комиссии, ведение документации пищеблока, следит за соответствие ежедневного меню примерному.

Члены комиссии:

1. Шеф-повар - ведет документацию пищеблока, осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качество приготовляемой пищи; осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку блюд, следит за наличием сурточной пробы, наличием контрольного блюда.
2. Представитель профсоюзного комитета, дежурный администратор, представитель родителей осуществляют бракераж готовой кулинарной продукции.
3. Медицинский работник - периодически присутствует при закладке продуктов в блюда, ведет контроль за отчетностью, заполняет журнал «Здоровья», осуществляет бракераж готовой кулинарной продукции.

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

Общие положения.

1. Бракеражная комиссия создается на основании приказа директора школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы. Состав комиссии не менее трех человек.
2. Комиссия в своей деятельности руководствуется ГОСТ Р 53104-2008 «Национальный стандарт РФ Услуги общественного питания, Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», СП 2.3.6 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
3. Проверке качества подлежат все сырье продукты, которые поступают на предприятие (проверяются целостность упаковки, сроки хранения и реализации продуктов, условия хранения) и готовые блюда, предназначенные для реализации в столовой образовательного учреждения;
4. Бракеражная комиссия проверяет все готовые блюда до их подачи на стол;
5. Членам бракеражной комиссии необходимо стабильно контролировать абсолютно все этапы приготовления блюд, условия хранения продуктов и т. п.
6. После проведения бракеража выводы комиссии о качестве блюд и товаров фиксируются в специальном бракеражном журнале, а члены комиссии подтверждают принятие решения своими подписями. В журнале оценивается пригодность не всего меню, а каждого блюда отдельно.
7. Хранится данная документация у повара.
8. Все члены комиссии несут персональную ответственность за обеспечение качественным питанием учащихся, воспитанников.

Бракеражная комиссия проверяет

1. Условия хранения и срок годности сырых продуктов;
2. Правильность закладки продуктов во время приготовления пищи;
3. Наличие контрольного блюда;
4. Фактический выход одной порции каждого блюда;
5. Наличие суточной пробы;
6. Наличие меню, правильность его оформления, его соответствие готовой пище (документ должен быть обязательно подписан директором и заведующим

производством предприятия; обязательно указание даты и количества питающихся; напротив названия блюда нужно указать выход продуктов);
7. Санитарное состояние пищеблока

Чтобы определить выход жидких блюд, нужно показатель емкости котла поделить на количество порций. Чтобы определить выход порционных блюд нужно взвесить 5 порций и установить среднее значение блюда.

Критерии оценки готовых блюд.

1. Визуальная оценка с определением цвета и привлекательности блюда;
2. Запах – иногда для неудовлетворительной оценки хватает только этой характеристики; вкус; цвет;
3. Вид на разрезе для блюд с начинкой и котлет; прозрачность кофейных напитков и чая; консистенция; окраска корки;
4. Все без исключения члены бракеражной комиссии должны быть ознакомлены с методикой органолептической оценки блюд.

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

Методика органолептической оценки пищи

1. Прежде всего необходимо оценить пищу визуально, ведь внешний вид и цвет пищи могут сразу свидетельствовать о ее качестве;
2. Обращают внимание на запах блюда;
3. 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:

1. Жидкое блюдо необходимо хорошо перемешать, после чего небольшое количество вылить в тарелку;
2. Заправку первого блюда распределяют по краю тарелки и определяют, соответствуют ли ингредиенты составу блюда;
3. По внешнему виду определяют насколько качественно обработаны овощи, перебраны и вымыты крупы;
4. Бульоны нужно дополнительно проверить на прозрачность. Если бульон слишком мутный, а на поверхности вместо жирных пленок видны капельки жира, это свидетельствует о том, что продукты были несвежие;
5. Дегустация супа происходит при температуре около 75 градусов, поскольку вкусовые качества слишком горячих блюд очень сложно определить правильно;

6. Если предполагается добавление соуса или сметаны в первое блюдо, то его пробуют без добавок.

Органолептическая оценка вторых блюд:

1. Мясо и рыбу осматривают и проверяют, чтобы куски были порезаны вдоль волокон и имели соответствующую рецепту форму;
2. В блюдах с гарниром проверяются вкусовые качества каждого составляющего отдельно, а блюда с соусом, к примеру, овощное рагу, в совокупности;
3. Проверяя котлеты, необходимо обратить внимание и на внешний вид блюда. Если котлета размазывается по тарелке, значит хлеба добавлено слишком много. Красноватый цвет котлет свидетельствует о том, что фарш не прожарили или он был протухшим;
4. блюда из рыбы должны быть сочными, плотными и не иметь посторонних запахов. Вареная рыба – иметь приятный привкус пряностей, жареная – пропитана маслом;
5. В кашах не должно быть комков и посторонних примесей, зерна без труда отделяться друг от друга. Лучше всего это проверить, размазав кашу тонким слоем по тарелке; при проверке качества каш существует проблема недовложения сухого вещества, т.е. вес порции соответствует стандарту, но воды больше, чем крупы. Чтобы определить этот брак, образец блюда необходимо сравнить с рецептом;
6. Макароны должны легко перемешиваться и не склеиваться;
7. Соусы подлежат проверке не только на вкус, но и на консистенцию жидкости, как суп – пюре. А если в соусе есть твердые частицы, определяют качество их нарезки;

Факторы, влияющие на органолептическую оценку:

1. Температура воздуха пищеблока (оптимальная – 20 градусов, при повышении температуры снижается чувствительность к восприятию горького и кислого, при понижении температуры – соленого);
2. Температура поверхности языка (рецепторы вкуса снижают порог чувствительности при понижении температуры ниже 0 градусов и повышении выше 45);
3. Освещение пищеблока (освещение должно быть естественным, чтобы исключить изменение натурального цвета пищи);
4. Наличие посторонних запахов (посторонних запахов быть не должно, т. к. это может повлиять на правильную оценку качества продуктов).

Критерии оценки качества блюд

После органолептической проверки каждого блюда по соответствующим правилам, в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» оформляются записи: «Соответствует требованиям ТК № », если блюдо (кулинарное изделие) соответствует по органолептическим показателям качества (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус) требованиям, указанным в технологической карте (технико-технологической карте).

Если блюдо (кулинарное изделие) не соответствует по органолептическим показателям качества требованиям указанным в технологической карте, бракеражной комиссией делается запись в бракеражном журнале: **«Не соответствует требованиям ТК № по (внешнему виду или цвету или консистенции или запаху или вкусу)»** и решается вопрос о разрешении блюда на реализацию. Основными показателями являются запах и вкус: при наличии постороннего нетипичного запаха и вкуса, изделие бракуется и до реализации не допускается.

В этом случае председатель бракеражной комиссии составляет акт, о котором обязательно докладывают директору школы. Также с этим актом знакомят работника, по вине которого допущена ошибка.

Некачественную продукцию списывают, также составляя соответствующий акт. В бракеражном журнале отмечаются оценки органолептической проверки каждого блюда отдельно, а не всего меню в целом.

Работу бракеражной комиссии контролирует заместитель директора по АХР. Воспитанники и ученики могут получить готовую продукцию только после бракеража все готовой продукции, производимой на пищеблоке.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Покровская средняя общеобразовательная школа»

ПРИКАЗ

от 14 января 2026 года

№1

О создании бракеражной комиссии на 2025 – 2026 учебный год

В целях осуществления контроля организации питания воспитанников и учащихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований на пищеблоке

Приказываю:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:
 - 1) дежурный администратор;
 - 2) повар – Галушина Е.С.;
 - 3) Фатеева Н.О. – учитель 2а класса;
 - 4) Веденская Юлия Викторовна - медицинский работник;
 - 5) Мартыненко Е.В. – представитель родителей.
2. Определить обязанности членов бракеражной комиссии в соответствии с Приложением 1 к приказу №235 от 30.09.2025.
3. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

Н.В.Орлова

Приложение №1 к приказу
от 30 сентября 2025 года №234

Состав бракеражной комиссии

МАОУ «Покровская СОШ»

Председатель комиссии:

Дежурный администратор осуществляет контроль работы бракеражной комиссии, ведение документации пищеблока, следит за соответствие ежедневного меню примерному.

Члены комиссии:

1. Повар - ведет документацию пищеблока, осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качество приготовляемой пищи; осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку блюд, следит за наличием сургучной пробы, наличием контрольного блюда.
2. Дежурный администратор, представители школьного коллектива осуществляют бракераж готовой кулинарной продукции.
3. Медицинский работник - периодически присутствует при закладке продуктов в блюда, ведет контроль за отчетностью, заполняет журнал «Здоровья», осуществляет бракераж готовой кулинарной продукции.