



УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МБОУ «СОШ №1»  
М.А. Чермянина  
приказ от 09.06.2020г. № 145

**ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**  
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения  
«Средняя общеобразовательная школа №1»

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее – Комиссия) муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №1» (далее МБОУ СОШ №1) определяет компетенцию, функции, цель и задачи, состав, права и обязанности бракеражной комиссии.

1.2. Комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН -2.4.1.2660-10, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях», ГОСТами и другими действующими нормативно-правовыми документами, касающимися организации питания.

1.3. Деятельность Комиссии основывается на принципах:

- а) обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления пищи;
- б) уважения прав и защиты законных интересов обучающихся и сотрудников школы;
- в) строгого соблюдения законодательства и требований нормативно-правовых документов в области организации питания.

**2. Основные цели и задачи комиссии**

2.1. Комиссия создана с целью осуществления контроля за качеством питания и соблюдения технологии приготовления пищи для воспитанников и обучающихся МБОУ СОШ №1.

Задачи 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);
- принятие решения о допуске пищи к раздаче или признании браком.

2.3. Возложение на Комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

**3. Состав комиссии**

3.1. Комиссия осуществляет свои функции на добровольной основе.

3.2. Персональный состав Комиссии утверждается приказом директора МБОУ СОШ №1 в начале учебного года. В Комиссию входят не менее 4 человек:

- председатель Комиссии - ответственный за организацию питания, назначенный директором школы.
- заведующий производством.
- медицинский работник.
- представитель родительской общественности.

3.3. При необходимости в состав Комиссии приказом директора МБОУ СОШ №1 могут включаться специалисты и эксперты, в том числе и не являющиеся работниками школы.

3.4. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее двух ее членов.

3.5. Председатель Комиссии является ее полноправным членом. При этом в случае равенства голосов при голосовании в Комиссии голос председателя является решающим.

#### **4. Деятельность комиссии**

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

4.2. Выдача (отпуск) готовой пищи из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. разрешается только после снятия проб. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки.

4.4. По результатам проверки каждый член Комиссии может приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением Комиссия принимает большинством голосов.

4.5. Работники пищеблока обязаны содействовать деятельности Комиссии: представлять затребованные документы, давать пояснения, предъявлять пищевые продукты, технологические емкости, посуду и т.д.

#### **5. Права и обязанности комиссии**

5.1 Члены комиссии вправе:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по вопросам улучшения организации питания;
- ходатайствовать о поощрении или наказании работников пищеблока;
- находиться в помещениях пищеблока для проведения бракера готовой продукции.

5.2. Члены Комиссии обязаны:

- ежедневно являться на бракераж готовой продукции за 30 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 сообщать руководству о нарушениях здоровья, препятствующих осуществлению возложенных на них функций;
- осуществлять свои функции в специально выделенной стерильной одежде (халате, шапочке, перчатках, обуви), предварительно тщательно вымыв руки;
- присутствовать на совещании при директоре МБОУ СОШ №1 по вопросам расследования причин брака готовой пищевой продукции;
- фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в журнале бракеража готовой продукции и акте (при выявлении брака).

5.3. Члены Комиссии несут персональную ответственность за исполнение возложенных на них функций и за вынесенные в ходе ее 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
Свыше 5 до 50 включительно	10	–
Свыше 50 – 100 включительно.	–	5
Свыше 100– 200 включительно.	5	–
Свыше 200– 300 включительно.	–	10
Свыше 300– 500 включительно.	3	–
Свыше 500– 1000 включительно.	–	15

**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. Общую оценку качества готовой продукции рассчитывают как среднее арифметическое значение оценок всех членов комиссии с точностью до одного знака после запятой. В случае обнаружения недостатков или дефектов оцениваемой продукции проводят снижение максимально возможного балла в соответствии с рекомендациями, приведенными в Приложении Б к ГОСТ 31986-2012.

**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 пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой
Соус	Определяют консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав, правильность формы нарезки, текстуру наполнителей, а также запах и вкус
Вторые, холодные и сладкие блюда или изделия	Блюда и изделия с плотной структурой после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции

<p>Полуфабрикаты, изделия и блюда из тушеных и запеченных овощей</p>	<p>Отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом</p>
<p>Полуфабрикаты, изделия и блюда из отварных и жареных овощей Полуфабрикаты, изделия и блюда из круп и макаронных изделий Полуфабрикаты, изделия и блюда из рыбы</p>	<p>Вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус</p> <p>Продукцию тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру: разваренность и слипаемость</p> <p>Проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов – нарезку, панировку; текстуру; запах и вкус изделий</p> <p>Оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда.</p>
<p>Полуфабрикаты, изделия и блюда из мяса и птицы</p>	<p>Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все его составные части: основное изделие, соус, гарнир; затем пробуют блюдо в целом</p>
<p>Холодные блюда, полуфабрикаты салатов и закусок Сладкие блюда</p>	<p>Особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов, их текстуру</p> <p>Учитывают групповые особенности блюд, а также:</p>
<p>Мучные кулинарные полуфабрикаты и изделия Мучные кондитерские и булочные полуфабрикаты и</p>	<p>– 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.</p> <p>Особое внимание обращают на текстуру, затем оценивают запах и вкус;</p> <p>– сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки, горячие десерты) вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, цвет и состояние корочки; массу на разрезе или изломе: пропеченность, отсутствие закала. Затем оценивают запах и вкус</p> <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> <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: пропеченность, отсутствие признаков</p>

изделия

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



**Таблица 2. Методика дачи оценки продукции**

<b>Характеристики продукции</b>	<b>Балл и оценка</b>
<p align="center">недостатков</p> <p>Не имеет . Органолептические показатели соответствуют требованиям нормативных и технических документов</p>	<p>5 баллов (отлично)</p>
<p>Имеет незначительные или легкоустраняемые недостатки.</p> <p>Например: типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус; неравномерная форма нарезки; недостаточно соленый вкус и т. д.</p>	<p>4 балла (хорошо)</p>
<p>Имеет значительные недостатки, но пригоден для реализации без переработки. В числе недостатков могут быть: подсыхание поверхности; нарушение формы изделия; неправильная форма нарезки овощей; слабый или чрезмерный запах специй; жидкость в салатах; жесткая текстура или консистенция мяса и т. д.</p>	<p>3 балла (удовлетворительно)</p>
<p>Имеет значительные дефекты: присутствуют посторонние привкусы или запахи; пересолено; недоварено; подгорело; утратило форму и т. д.</p>	<p>2 балла (неудовлетворительно)</p>