



УТВЕРЖДЕНО
приказом ОАНО «Сколка»
от 20.08.2025 № 01.7-200825-1

**ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии Общеобразовательной автономной некоммерческой
организации «Сколка»**

г. Москва
2025

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации (с изменениями на 28 декабря 2024 года)», «СП 2.4.3648-20. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Приказом Минздравсоцразвития России от 11.03.2012 N 213н/178, Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 N 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», а также санитарно-гигиеническими требованиями при приготовлении и раздаче пищи в Общеобразовательной автономной некоммерческой организацией «Сколка» (далее – ОАНО «Сколка»).

1.2 Положение о бракеражной комиссии устанавливает единые требования при реализации контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.3 Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и специалистами по питанию, родительской общественностью.

1.4 Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в Общеобразовательной автономной некоммерческой организации «Сколка» (далее - ОАНО «Сколка»).

1.5 Бракеражная комиссия создается приказом директора ОАНО «Сколка» на начало учебного года.

1.6 Основные задачи бракеражной комиссии:

- предотвращение пищевых отравлений.
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.

1.7 Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением.

1.8 В состав комиссии допускаются только лица, имеющие в наличии актуальные медицинские книжки.

1.9 В состав бракеражной комиссии ОАНО «Сколка» включаются: руководитель АХО, лаборант, медицинский сотрудник медицинского блока ОАНО «Сколка».

Председатель бракеражной комиссии – руководитель службы питания.

В случае необходимости Руководитель службы питания обязан привлечь представителей подрядной организации, предоставляющей услуги питания в ОАНО «Сколка», для участия в работе комиссии.

2. ПОЛНОМОЧИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

2.1 Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- следит за правильностью исполнения меню;
- контролирует организацию работы пищеблока;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи. Определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

2.2 Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции школьной столовой, который проводится органолептическим методом.

Органолептический контроль продукции: внешний вид блюда, консистенция, запах, вкус.

Контроль внешнего вида: ровность поверхности, цвет, форма изделия, правильность нарезки.

Консистенция: характеристика агрегатного состояния - твёрдая, жидкая, рассыпчатая.

Степень однородности: творожистая, хлопьевидная, однородная.

Механические свойства: хрупкая, эластичная, упругая.

К готовым блюдам или полуфабрикатам приемлемы такие показатели как: аромат – естественный привлекательный запах, свойственный исходному сырью.

Вкус: ощущения, возникающие при возбуждении вкусовых рецепторов.

2.3 Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

2.4 Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

2.5 При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд обучающимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

2.6 Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность и др.

2.7 Комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

2.8 За качество пищи несут ответственность:

- председатель бракеражной комиссии (или член бракеражной комиссии, который временно исполняет обязанности отсутствующего председателя),

- члены бракеражной комиссии;
- представитель подрядной организации, предоставляющий услуги питания в ОАНО «Сколка».

3. ПРАВА БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

- 3.1 Бракеражная комиссия имеет право:
- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
 - контролировать наличие маркировки на поступаемых продуктах;
 - проверять выход продукции;
 - контролировать наличие суточной пробы;
 - проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
 - проверять качество поступающей продукции;
 - контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
 - проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
 - вносить на рассмотрение предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

4. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПЕРВЫХ БЛЮД

4.1 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.

4.2 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).

4.3 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.

4.4 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.

4.5 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.

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

5. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ВТОРЫХ БЛЮД

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

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

5.3 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.

5.4 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.

5.5 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 несоответствие рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.

5.6 Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, 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.

5.7 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. 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.

6. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ТРЕТЬИХ БЛЮД

6.1 Кисели имеют однородную консистенцию, по густоте напоминают сметану или сливки. Поверхность их должна быть без пленки. Вкус киселей сладкий; привкус, запах, цвет соответствуют тем фруктам и ягодам, из которых они приготовлены. В киселях средней густоты и жидких не допускается тягучесть, присутствие крахмальных комков.

6.2 Компоты состоят из сиропа и фруктов. Сироп прозрачный, от желтоватого до светло-коричневого цвета. Фрукты (целые или нарезанные) не переварены, сохранили свою форму. Вкус компотов сладкий с кисловатым привкусом, запахом фруктов и ягод, из которых они приготовлены. При подаче фруктов должны занимать $\frac{1}{4}$ объема посуды.

6.3 Чай не должен содержать чаинок. Аромат и вкус напитка характерный для сорта чая, прозрачный, цвет коричневый, сладкий.

7. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

7.1 Готовые изделия из любого теста должны быть правильной формы, с ровной верхней коркой, плотно прилегающей к мякишу. Трешины на поверхности недопустимы. Цвет изделий - от золотистого-желтого до светло-коричневого. Мякиш изделий должен быть хорошо пропеченым, эластичным, равномерно пористым, без

пустот. Вкус и запах должны соответствовать виду изделия и его составу, не допускается привкус горечи, излишняя кислотность, соленость.

8. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

- 8.1 «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.
- 8.2 «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.
- 8.3 «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.
- 8.4 «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.
- 8.5 В случае выявления, каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устраниению замечаний.

9. ДОКУМЕНТАЦИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

- 9.1 Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».
- 9.2 В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.
- 9.3 Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения, предоставляющего питание. Хранится бракеражный журнал у заведующего столовой.