


УТВЕРЖДАЮ  
Директор КГОБУ  
Владивостокская КШИ №1

  
О.С. Соколова  
Приказ от 01.09.2020 № 238-а

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о бракеражной комиссии КГОБУ «Владивостокская специальная**  
**(коррекционная) общеобразовательная**  
**школа-интернат № 1»**

**1. Общие положения**

- 1.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора КГОБУ Владивостокская КШИ №1 ежегодно для осуществления контроля организации питания учащихся и воспитанников, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении.
- 1.2. В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется: гостами и санитарными правилами Российской Федерации; СП 2.3.6.1079-01. «Санитарно-эпидемиологические требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»; СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"; постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности пищевой ценности пищевых продуктов"; перечнем «Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах (детские сады, образовательных учреждениях общего и коррекционного типа, детских домах и школах – интернатах, учреждениях начального и среднего профессионального образования» утвержденным министерством здравоохранения РФ, сборниками рецептур, технологическими картами.

- 1.3. Все блюда и кулинарные изделия, приготовляемые в учреждении, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
- 1.4. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню – раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие штучные изделия – путем взвешивания порций, взятых при отпуске.
- 1.5. За качество пищи несут ответственность: медицинский работник, повара, изготовляющие продукцию, кладовщик продуктового склада.
- 1.6. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 1.7. Выдача готовой продукции производится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

## **2. Основные задачи бракеражной комиссии**

Основными задачами бракеражной комиссии являются:

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.4. Обеспечение санитарии и гигиены на организации питания.
- 2.5. Расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.
- 2.6. Обеспечение пищеблока качественными продуктами питания соответствующими сертификатами качества.

## **3. Содержание и формы работы бракеражной комиссии**

Бракеражная комиссия осуществляет контроль за качеством готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

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

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца.

В бракеражном журнале указывается дата, наименование блюда, номер партии и дается оценка доброкачественной пищи.



#### **4. Критерии оценки качества блюд**

Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям – отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно (брак).

- 4.1. «Отлично» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией.
- 4.2. «Хорошо» – незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.
- 4.3. «Удовлетворительно» – изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.
- 4.4. «Неудовлетворительно» – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда

#### **5. Методика органолептической оценки пищи**

- 5.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 5.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном 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.
- 5.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 5.4. 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.

#### **6. Органолептическая оценка первых блюд**

- 6.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

- 6.2. 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).
- 6.3. 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.
- 6.4. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не 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.
- 6.5. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

## **7. Органолептическая оценка вторых блюд**

- 7.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
- 7.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 7.3. 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.
- 7.4. Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.
- 7.5. 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.

- 7.6. 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. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.
- 7.7. 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 вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

## **8. Управление и структура**

- 8.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока, представитель руководства центра, учитель или дежурный воспитатель.
- 8.2. Бракеражную комиссию возглавляют заместители директора учреждения, назначенные приказом.