

ПРИНЯТО  
Педагогическим советом  
ГБОУ школы №65  
Протокол от 30.05.2023 №10

УТВЕРЖДЕНО:  
Директор ГБОУ школы №65  
Т.Н.Бабунова

Приказ от 30.05.2023 №188/2-ШК

С учетом мнения совета  
родителей (законных представителей)  
несовершеннолетних обучающихся и  
совета обучающихся

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
о бракеражной комиссии  
Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней  
общеобразовательной школы №65 с углубленным изучением французского языка  
Выборгского района Санкт-Петербурга

## 1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №65 с углубленным изучением французского языка Выборгского района Санкт-Петербурга (далее — комиссия) создается на основании приказа директора ГБОУ школы № 65 с целью осуществления контроля над организацией питания учащихся, соблюдения технологии приготовления пищи, использования качественного ассортимента продуктов питания в столовой гимназии и на основании норм СанПиНа при организации питания. Состав комиссии не менее трех человек.

12. Комиссия в своей деятельности руководствуется:

- ГОСТ 31986-2012 «Межгосударственный стандарт. 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 24.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

1.3. Проверке качества подлежат все сырые продукты, которые поступают на пищеблок (проверяются целостность упаковки, сроки хранения и реализации продуктов, условия хранения) и готовые блюда, предназначенные для реализации в столовой гимназии

1.4. Бракеражная комиссия проверяет все готовые блюда до их подачи на стол;

1.5. Членам бракеражной комиссии необходимо стабильно контролировать абсолютно все этапы приготовления блюд, условия хранения продуктов и т. п.

1.6. После проведения бракеража выводы комиссии о качестве блюд и товаров фиксируются в специальном бракеражном журнале, а члены комиссии подтверждают принятое решение своими подписями. В журнале оценивается пригодность не всего меню, а каждого блюда отдельно.

1.7. Хранится данная документация у заведующей производством.

1.8. Все члены комиссии несут персональную ответственность за обеспечение качественным питанием учащихся гимназии.

2. Бракеражная комиссия проверяет

2.1. Условия хранения и срок годности сырых продуктов.

2.2. Правильность закладки продуктов во время приготовления пищи.

2.3. Наличие контрольного блюда.

Фактический выход одной порции каждого блюда. 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.

2.4. Наличие суточной пробы.

2.5. Наличие меню, правильность его оформления, его соответствие готовой пище (документ должен быть обязательно подписан директором и заведующим производством пищеблока; обязательно указание даты; напротив названия блюда нужно указать выход продуктов).

2.6. Санитарное состояние пищеблока

### 3. Виды оценки готовых блюд

3.1. Визуальная оценка с определением цвета и привлекательности блюда.

3.2. Запах иногда для неудовлетворительной оценки хватает только этой характеристики; вкус; цвет.

3.3. Вид на разрезе для блюд с начинкой и котлет; прозрачность кофейных напитков и чая; консистенция; окраска корки.

3.4. Органолептическая оценка определение качества продукции при помощи органов чувств (зрение, вкус, обоняние, осязание). Все без исключения члены бракеражной комиссии должны быть ознакомлены с методикой органолептической оценки блюд.

3.5. Методика органолептической оценки пищи:

3.5.1. Прежде всего необходимо оценить пищу визуально - внешний вид и цвет пищи могут сразу свидетельствовать о ее качестве.

3.5.2. Обратит внимание на запах блюда.

3.5.3. 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.

3.6. Органолептическая оценка первых блюд:

- жидкое блюдо необходимо хорошо перемешать, после чего небольшое количество вылить в тарелку;
- заправку первого блюда распределить по краю тарелки и определить, соответствуют ли ингредиенты составу блюда;
- по внешнему виду определить насколько качественно обработаны овощи, перебраны и вымыты крупы;
- бульоны 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;
- дегустация супа происходит при температуре около 75 градусов, поскольку вкусовые качества слишком горячих блюд очень сложно определить правильно;
- если предполагается добавление соуса или сметаны в первое блюдо, то его пробуют без добавок.

3.7. Органолептическая оценка вторых блюд:

- мясо и рыбу осмотреть и проверить, куски должны быть порезаны вдоль волокон и иметь соответствующую рецепту форму;
- в блюдах с гарниром проверить вкусовые качества каждого составляющего отдельно, а блюда с соусом, в совокупности;
- 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;
- блюда из рыбы должны быть сочными, плотными и не иметь посторонних запахов. Вареная рыба — иметь приятный привкус пряностей, жаренная — пропитана маслом;
- в кашах не должно быть комков и посторонних примесей, зерна без труда должны отделяться друг от друга, для этого следует размазать 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;

- макароны должны легко перемешиваться и не склеиваться;
- соусы подлежат проверке не только на вкус, но и на консистенцию жидкости, как суп –пюре; определить качество их нарезки твердых частиц соуса.

#### 4. Критерии оценки качества блюд

4.1. После органолептической проверки каждого блюда по соответствующим правилам, в бракеражный журнал заносятся оценки каждого блюда согласно установленным критериям оценивания.

- «отлично» — высшую оценку получают блюда, которые приготовлены стрбгб по определенной рецептуре без отклонений от правил и вкусовых качеств;
- «хорошо» — технология блюд имеет незначительные нарушения, которые абсолютно не изменили привычный вкус блюда;
- «удовлетворительно»— такая оценка у блюд, рецепт которых нарушен, вкус изменен, но блюдо пригодно к употреблению;
- «неудовлетворительно»— блюдо непригодно к пище, является браком и списывается.

4.2. Расчет оценки качества продукции: общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.

Все оценки определяются по органолептическим показателям и заносятся в бракеражный журнал. В бракеражном журнале отмечаются оценки органолептической проверки каждого блюда отдельно, а не всего меню в целом.

4.4. Блюда с оценкой «неудовлетворительно» не поступают в реализацию обучающимся. В этом случае председатель бракеражной комиссии составляет акт, о котором обязательно докладывают директору гимназии. Также с этим актом знакомят работника, по вине которого допущена ошибка.

4.5. Некачественную продукцию списывают, также составляя соответствующий акт.

4.6. Работу бракеражной комиссии контролирует председатель бракеражной комиссии.

4.7. Учащиеся могут получить готовую продукцию только после бракеража всей готовой продукции, производимой на пищеблоке школы.

### 5. Управление и структура.

5.1. Бракеражную комиссию возглавляет заместитель директора школы.

5.2. В состав бракеражной комиссии входит:

- заместитель директора школы;
- ответственный за организацию питания;
- медсестра;
- заведующий столовой;
- врач.

