

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора БОУ  
«Чувашский кадетский корпус ПФО  
имени Героя Советского Союза А.В.  
Кочетова» от 26.08.2022 № 0-258

**Положение о бракеражной комиссии  
БОУ «Чувашский кадетский корпус ПФО имени Героя Советского Союза  
А.В. Кочетова»**

**1. Общие положения**

1.1. Положение о бракеражной комиссии БОУ «Чувашский кадетский корпус ПФО имени Героя Советского Союза А.В. Кочетова» (далее - Положение, Кадетский корпус) разработано в целях осуществления контроля за качеством поставляемых продуктов и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Кадетском корпусе.

1.2. Положение разработано в соответствии с:

Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Законом ЧР от 30.07.2013 № 50 «Об образовании в Чувашской Республике»;  
Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13 июля 2020 года) (редакция, действующая с 1 января 2022 года).

СП 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".

МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций».

МР 2.4.0242-21 «Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Приказ Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».

МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».

Приказом Кадетского корпуса от 02.03.2020 № О-33 «Об утверждении Положений по организации горячего питания обучающихся БОУ «Чувашский кадетский корпус ПФО имени Героя Советского Союза А.В. Кочетова» от 26.08.2022 № \_\_\_\_\_.

**2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав**

2.1. Создание бракеражной комиссия и ее состав утверждаются приказом руководителя Кадетского корпуса на начало учебного года.



2.2. В состав бракеражной комиссии входят не менее 5 человек: представитель администрации Кадетского корпуса, педагогические работники, заведующий производством организации, осуществляющей услуги по организации горячего питания обучающихся (по согласованию), врач и медицинская сестра (по согласованию).

Возможно привлечение представителей родительской общественности при наличии медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд, не имеющих ограничений по медицинским показаниям (наличие санитарной одежды обязательно).

### **3. Задачи бракеражной комиссии**

- 3.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 3.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 3.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления блюд, закладки продуктов, выхода блюд.
- 3.4. Контроль за работой столовой и санитарным состоянием пищеблока.

### **4. Полномочия бракеражной комиссии**

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- 4.1.1. Проверять соблюдение четырнадцатидневного меню.
- 4.1.2. Проверять качество поставляемой продукции.
- 4.1.3. Проверять соблюдение правил хранения продуктов питания.
- 4.1.4. В любое время проверять санитарное состояние пищеблока.
- 4.1.5. Проверять выход блюд и наличие суточной пробы.
- 4.1.6. Вносить на рассмотрение администрации Кадетского корпуса и организации, осуществляющей услуги по организации горячего питания обучающихся, предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

4.2. Бракеражная комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований, по результатам проверок требовать от руководителя организации, осуществляющей услуги по организации горячего питания обучающихся, принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

4.3. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при руководителе Кадетского корпуса.

### **5. Бракераж пищи**

5.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке Кадетского корпуса, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

5.2. Бракераж проводит медицинский работник, в случае его отсутствия - иное лицо из состава бракеражной комиссии.

5.3. Бракераж производится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии в соответствии с требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

5.4. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав содержимое.

5.5. Бракераж производится органолептическим методом (Приложение № 1), результаты которого заносятся в журнал установленной формы до начала реализации готовой пищи.

5.6. При выявлении нарушений технологии приготовления пищи готовые блюда и кулинарные изделия снимаются с раздачи и направляются на доработку и(или) переработку, а при необходимости на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

5.7. За качество готовых блюд и кулинарных изделий несут санитарную ответственность повар, медицинский работник, иное лицо, осуществляющее бракераж в соответствии с п.5.2., допустившее их к реализации.

## **6. Документация бракеражной комиссии**

5.1. Результат бракеража готовых блюд и кулинарных изделий заносится в «Журнал бракеража готовой продукции» (далее - бракеражный журнал).

5.2. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

5.2. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью Кадетского корпуса. Хранится бракеражный журнал у заведующего производством.

5.4. Бракеражная комиссия составляет акт выхода готовой продукции не менее одного раза в месяц.



## **Методика органолептической оценки пищи.**

### **1. Общие положения**

1.1. Органолептический анализ представляет собой исследование качества продукции с помощью органов чувств - зрения, обоняния, вкуса, осязания.

Данный метод анализа позволяет быстро и просто оценить качество сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции, обнаружить нарушения рецептуры, технологии приготовления.

1.2. Основными показателями органолептического анализа являются: внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус.

Внешний вид - комплексный показатель, который характеризует общее зрительное впечатление от изделия, и включает в себя ряд единичных показателей, как форма, состояние поверхности, однородность по размеру, и т.д.

Цвет (окраска) - показатель внешнего вида, характеризующий впечатление, вызванное отраженными световыми лучами видимого цвета.

Запах - показатель качества, определяемый с помощью органов обоняния. Интенсивность запаха зависит от количества летучих веществ, выделяемых из продуктов и их химической природы.

Консистенция - показатель качества продуктов питания, который характеризует сумму свойств продукта, воспроизводимых зрительно и осязательно.

При оценке консистенции определяют:

- агрегатное состояние (жидкое, твердое и т.д.);
- степень его однородности (однородная, хлопьевидная, творожистая и т.д.);
- механические свойства (хрупкость, вязкость, упругость, пластичность).

Вкус - важнейший показатель качества продукции, оказывающий решающее влияние на оценку ее качества.

Вкус вызывают вещества, растворимые в воде или слюне. На вкусовые ощущения оказывают влияние консистенция и запах блюд и изделий.

При оценке вкуса характеризуют его качественные признаки (горький, кислый, сладкий, соленый вкус) и интенсивность.

### **2. Порядок проведения органолептической оценки пищи**

2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

2.2. Затем определяется запах пищи при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

2.4. 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.

### **3. Органолептическая оценка первых блюд**

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку.

Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления.

Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

3.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

3.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают топкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, 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.

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

### **4. Органолептическая оценка вторых блюд**

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

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

4.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки.



Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.5. 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 несоответствии рецептуре - блюдо снимается с реализации.

4.6. 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, горьковато - неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, следовательно, ее усвоение.

4.7. 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

4.8. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд, изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

## **5. Критерии оценки качества блюд**

5.1. Критерии оценки качества блюд:

«Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

«Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

«Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

«Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.