

Утверждаю: директор
МКОУ Ново—Никольская сош
приказ №88- од от 31.08.2021

Утверждаю:
директор МКОУ Ново—Никольская сош
_____ Кейлер Т.И
приказ №137- од от 19.08.2026

[illegible]

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Состав Комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы на учебный год. Срок полномочий Комиссии, как правило, составляет один год .

2.2. Комиссия состоит из не менее 3 человек . Председателем Комиссии является директор школы или его заместитель, ответственный за организацию питания.

2.3. В состав Комиссии могут входить:

заместитель директора по административно-хозяйственной работе (завхоз);
медицинский работник школы (фельдшер, медсестра) (по согласованию) ;
представители педагогического коллектива;
представители родительской общественности (родительского комитета) ;
заведующий производством (шеф-повар) или повар пищеблока.

2.4. В необходимых случаях в состав Комиссии могут быть включены другие работники образовательного учреждения, а также приглашенные специалисты (например, представители организации-оператора питания) .

3. Функции бракеражной комиссии

Комиссия осуществляет контроль за:

3.1. Качеством и безопасностью поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов.

3.2. Соблюдением технологии приготовления пищи в соответствии с утвержденными технологическими картами .

3.3. Органолептическими свойствами (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, температура) готовой пищи до ее выдачи обучающимся .

3.4. Полнотой вложения продуктов в соответствии с утвержденным меню и нормой выхода блюд.

3.5. Соблюдением сроков годности и условий хранения продуктов питания и готовой продукции .

3.6. Организацией сбалансированного и безопасного питания, соответствием рациона физиологическим потребностям обучающихся.

3.7. Санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока, соблюдением правил личной гигиены персоналом.

3.8. Правильностью составления и ведения документации по организации питания (меню-требование, журналы, накопительные ведомости и др.).

3.9. Проведением просветительской работы с педагогами, родителями (законными представителями) и обучающимися по вопросам здорового питания.

4. Права, обязанности и ответственность бракеражной комиссии

4.1. Комиссия имеет право:

Вносить на рассмотрение администрации школы предложения по улучшению организации питания, контролировать выполнение принятых решений.

Давать рекомендации, направленные на улучшение качества питания и устранение выявленных нарушений.

Ходатайствовать перед администрацией школы о поощрении или привлечении к дисциплинарной ответственности работников, связанных с организацией питания .

Участвовать в составлении актов на списание недоброкачественных продуктов (в порядке, установленном законодательством и локальными актами) .

Знакомиться с документацией по вопросам организации питания в пределах предоставленных полномочий .

Приостановить выдачу готовой пищи в случае выявления нарушений, создающих риск причинения вреда здоровью, до принятия мер по их устранению .

4.2. Обязанности Комиссии:

- Проверять складские и производственные помещения на пригодность для хранения продуктов, а также условия их хранения.
- Контролировать организацию работы на пищеблоке, соблюдение санитарно-противоэпидемического режима.
- Следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока, наличием санитарной одежды.
- Осуществлять контроль сроков годности продуктов и качества приготовления пищи.
- Присутствовать при закладке основных продуктов (если это предусмотрено технологией), проверять выход блюд.
- Проводить органолептическую оценку готовой пищи с записью результатов в установленном порядке .
- Проверять соответствие объемов приготовленного питания количеству порций и количеству детей.
- Проверять наличие контрольного блюда и суточной пробы.

4.3. Ответственность Комиссии:

Члены Комиссии несут ответственность за выполнение возложенных на них полномочий в рамках действующего законодательства и настоящего Положения .

За принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением.

5. Содержание и формы работы комиссии

5.1. Комиссия в полном или частичном составе (но не менее 3 человек) ежедневно проводит бракераж готовой продукции за 30 минут до начала раздачи пищи.

5.2. Перед проведением бракеража члены Комиссии знакомятся с меню-требованием (примерным меню), проверяют наличие даты, количества детей, выхода порций, соответствие наименований блюд технологическим картам.

5.3. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах (супы, бульоны), затем переходят к блюдам с более выраженными органолептическими свойствами. Сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.4. Результаты бракеража заносятся в **Журнал бракеража готовой пищевой продукции**. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью. Допускается ведение журнала в электронном виде при условии обеспечения его достоверности и сохранности . Записи заверяются подписями членов Комиссии, присутствовавших при снятии пробы.

5.5. Органолептическая оценка проводится по внешнему виду, цвету, запаху, вкусу, консистенции и температуре блюда в соответствии с утвержденной методикой .

5.6. Оценка качества блюда:

«Отлично»: блюдо соответствует по всем показателям утвержденной рецептуре и технологической карте.

«Хорошо»: имеются незначительные нарушения технологии, не повлиявшие на вкус и безопасность блюда.

«Удовлетворительно»: имеются нарушения технологии, повлиявшие на вкусовые качества (например, недосол, пересол), которые можно устранить.

«Неудовлетворительно»: блюдо имеет посторонний вкус или запах, признаки порчи, недоварено, подгорело, имеет несвойственную консистенцию. Такое блюдо к раздаче **не допускается** и подлежит замене .

5.7. Фактический выход порций определяется путем взвешивания или измерения объема готового блюда. Допустимые отклонения от нормы выхода должны соответствовать установленным требованиям (+3%).

5.8. Для проведения бракеража на пищеблоке должны быть в наличии: весы, пищевой термометр, ложки, вилка, нож, тарелки.

6. Заключительные положения

6.1. Члены бракеражной комиссии осуществляют свою деятельность на общественных (добровольных) началах .

6.2. Администрация МКОУ Ново-Никольской сош обязана содействовать деятельности Комиссии, предоставлять необходимую информацию и принимать меры к устранению выявленных нарушений.

6.3. За виновное причинение вреда здоровью обучающихся или ущерба образовательному учреждению в связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязанностей ответственными лицами (работниками пищеблока, должностными лицами) применяются меры ответственности в порядке и пределах, установленных трудовым, административным или гражданским законодательством Российской Федерации .

6.4. Положение вступает в силу с 01.09.2026г

*Приложение №1
к Положению о бракеражной комиссии
МКОУ Ново-Никольской сош*

**Инструкция
для членов бракеражной комиссии по пробе готовых блюд.**

1. Общие положения.

- 1.1.Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.
- 1.2.Выдача готовой продукции проводится 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.
- 1.3.Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

2.Методика органолептической оценки пищи.

- 2.1.Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 2.2.Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запахи пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 2.3.Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее 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 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.

3.2. 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).

3.3. 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.

3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых 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, 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.

3.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой 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) дается 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 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.

4.4. Макароны 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.

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 несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

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 имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, 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.

5. Критерии оценки качества блюд

- 5.1. **«Отлично»** - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.
- 5.2. **«Хорошо»** - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.
- 5.3. **«Удовлетворительно»** - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.
- 5.4. **«Неудовлетворительно»** - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

Основание: «СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

6. Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых при организации питания школьников.

Мясо. Свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса мясной, свойственный данному виду животного.

Замороженное мясо имеет ровную покрытую инеем, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-сероватого цвета. Жир имеет белый или светложелтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком.

Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую!), с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса.

Доброкачественность мороженого и охлажденного мяса определяют с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже.

Свежесть мяса можно установить и пробной варкой - небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке пара. Бульон при этом должен быть прозрачным, блестки жира - светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

Колбасные изделия. Вареные колбасы, сосиски, сардельки должны иметь чистую сухую оболочку, без плесени, плотно прилегающую к фаршу. Консистенция на разрезе плотная, сочная. Окраска фарша розовая, равномерная. Запах, вкус изделия без посторонних примесей.

Рыба. У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры ярко-красного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрачные. Мясо плотное, упругое, с трудом отделяется от костей,

при нажатии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный. У мороженой доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей. У несвежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно пахнущий жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто появляются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Для определения доброкачественности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха). Применяется также пробная варка (ку сок рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

Молоко и молочные продукты. Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым оттенком), запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, не свойственных привкусов и запахов.

Творог имеет белый или слабожелтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. В детских учреждениях использование творога разрешается только после термической обработки.

Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабожелтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность. Сметана в детских учреждениях всегда используется после термической обработки.

Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей. Перед выдачей сливочное масло зачищается от желтого края, представляющего собой продукты окисления жира. Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки.

Яйца. В детских учреждениях разрешено использовать только куриные яйца. Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся всплывают.