



Правительство Санкт-Петербурга  
Администрация Приморского района Санкт-Петербурга  
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
ГИМНАЗИЯ № 116 Приморского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО

Общее собрание работников гимназии  
Протокол № 13 от 30.08.2018



УТВЕРЖДАЮ

Директор Д.А. Минцис  
Приказ № 155-д от 30.08.2018

**Положение о бракеражной комиссии  
ГБОУ гимназии №116 Приморского района Санкт-Петербурга**

**1. Общие положения**

1.1. Бракеражная комиссия государственного бюджетного общеобразовательного учреждения гимназии №116 Приморского района Санкт-Петербурга (далее – бракеражная комиссия) создается и действует в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, контроля за качеством питания в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении гимназия №116 Приморского района Санкт-Петербурга (далее – гимназия) для обеспечения качественным питанием обучающихся гимназии.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими нормативными документами, в частности СанПиНом, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением.

1.3. Основные задачи бракеражной комиссии:

- осуществление контроля за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.
- Предотвращение пищевых отравлений.
- Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- Расширение ассортиментного перечня блюд
- Организация полноценного питания.

**2. Управление и структура**

2.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек. В обязательном порядке в состав бракеражной комиссии включаются: ответственный за организацию питания гимназии; медицинский работник организации, осуществляющей медицинское обслуживание гимназии (врач, фельдшер или медсестра по согласованному графику работы медицинского кабинета гимназии); заведующий производством организации, осуществляющей питание в гимназии.

2.2. Персональный состав бракеражной комиссии, в т.ч. председатель комиссии, назначается приказом директора гимназии.

2.3 Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (согласно Приложению к данному Положению).

### **3. Содержание и формы работы**

3.1. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.

3.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

3.3. 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. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида.

3.4. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии.

3.5. Права бракеражной комиссии:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- контролировать наличие маркировки на поступаемых продуктах;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять качество поступающей продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

3.6. Бракеражная комиссия действует в течение учебного года действует в соответствии с планом работы, указанным в Приложении 2 к данному Положению.

### **4. Документация бракеражной комиссии**

4.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

4.2. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и заверен подписью и печатью.

4.3. Бракеражный журнал хранится у заведующего производством организации, осуществляющей питание в гимназии в помещении столовой.

4.4. 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.

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

### **1. Методика органолептической оценки пищи**

1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

1.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом 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.

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

1.4. 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.

### **2. Органолептическая оценка первых блюд.**

2.1. 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.

2.2. 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).

2.3. 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.

2.4. 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.

2.5. 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.

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

### **3. Органолептическая оценка вторых блюд.**

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

- 3.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 3.3. 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 зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.
- 3.4. Макаaronные 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.
- 3.5. 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.
- 3.6. 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, а следовательно, её усвоение.
- 3.7. 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. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

#### **4. Критерии оценка качества блюд.**

- 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.

**План работы бракеражной комиссии  
по контролю за организацией питания**

Мероприятие	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний	1 раз в полугодие	Председатель комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока, контроль за качеством сырья и готовой продукции, качества и доброкачественности питания	ежедневно	Члены комиссии
Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания	ежедневно	Члены комиссии
Проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Отслеживание меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в неделю	Члены комиссии
Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока	ежедневно	Члены комиссии
Разъяснительная работа с педагогами и родителями	1 раз в полугодие	Члены комиссии
Подведение итогов работы	май	Председатель комиссии