

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №16»

Согласовано  
Педагогическим советом  
МАОУ «СОШ № 16»  
протокол от 28.08.2025 года № 13

Утверждаю  
директор МАОУ «СОШ № 16»  
Е.В. Емельянова  
приказ от 29.08.2025 года № 176



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о бракеражной комиссии**  
**МАОУ «Средняя общеобразовательная школа №16»**

**I. Общее положение**

- 1.1. Настоящее «Положение о бракеражной комиссии МАОУ «СОШ №1 6» разработано в соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 года №2 8 (в редакции от 30.08.2024 года), Уставом МАОУ «СОШ № 16» (далее – ОО)
- 1.2. Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.
- 1.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль качества готовой и сырой продукции, поступающей на пищеблок ОО, который проводится органолептическим методом. Бракераж готовой продукции проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 1.4. Выдача готовой продукции производится только после снятия пробы бракеражной комиссии, и после соответствующей записи в Бракеражном журнале, где фиксируется результат органолептической оценки всех готовых блюд и разрешение их к выдаче.
- 1.5. При выявленном нарушении технологии приготовления блюд или неудовлетворительной органолептической оценки, комиссия обязана запретить выдачу блюд обучающимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на лабораторное исследование в соответствующую лабораторию.

- 1.6. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится Бракеражный журнал на пищеблоке у старшего повара.
- 1.7. В Бракеражном журнале отмечаются результаты органолептической оценки каждого приготовленного блюда, а не рациона в целом. При осуществлении органолептической оценки комиссия обращает внимание на внешний вид приготовленного блюда, его цвет, запах, вкус, консистенцию, жёсткость, сочность др. Лица, входящие в состав бракеражной комиссии и проводящие органолептическую оценку готовых блюд, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество оценки приготовленных блюд несет ответственность председатель бракеражной комиссии, а также заведующий производством (старший повар) и повар, непосредственно готовивший блюдо.
- 1.8. Полномочия бракеражной комиссия ОО:
  - 1.8.1. проверяет санитарное состояние всех помещений пищеблока, устанавливает соответствие складских помещений требованиям к хранению продуктов питания, а также контролирует соблюдение условия их хранения;
  - 1.8.2. ежедневно следит за правильностью составления меню и соответствием приготовленных блюд утвержденному меню;
  - 1.8.3. контролирует организацию работы на пищеблоке;
  - 1.8.4. осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовленной пищи;
  - 1.8.5. проверяет соответствие меню физиологическим потребностям обучающихся ОО в основных пищевых веществах;
  - 1.8.6. следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
  - 1.8.7. периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
  - 1.8.8. проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д., дает разрешение на выдачу готовой продукции, либо запрещает таковую;
  - 1.8.9. проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся.

## **II. 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, её цвет.
- 2.2. 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.

- 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 пробы не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

### **III. 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 использованного при приготовлении 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 супов-пюре пробу сливают тонкой 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, не свойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосола, 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 к выдаче блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно

переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

#### **IV. 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 каши 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 сырья при закладке.
- 4.4. Макаронные 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 направляется на анализ в лабораторию.
- 4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, 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. У плохо приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи и её 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. 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.

#### **V. Критерии оценки качества блюд**

- 5.1. **Удовлетворительно** – блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
- 5.2. **Неудовлетворительно** – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.
- 5.3. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в Бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.
- 5.4. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках.
- 5.5. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.
- 5.6. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 – 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд, и изделий – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

#### **VI. Управление и структура.**

- 6.1. В состав бракеражной комиссии входят:
  - социальный педагог;
  - медицинский работник;
  - старший повар;
  - представитель профкома ОО.

