

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Богданов Игорь Владимирович

Должность: Президент

Дата подписания: 08.09.2026 11:13:57

Уникальный программный ключ:

a67d49a885900a72328c132a51bee17a867156679efea0f48e9dfc5f061640b0



ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ТОЛЬЯТТИНСКАЯ АКАДЕМИЯ УПРАВЛЕНИЯ»

ПОЛОЖЕНИЕ

08.09.2026 № 96

Самарская область, Ставропольский район

о бракеражной комиссии

УТВЕРЖДАЮ

Президент Академии

_____. И.В.Богданов

_____. _____.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в целях контроля за правильной организацией питания обучающихся, качеством доставляемой готовой и сырой продукции и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.2. Для осуществления контроля за организацией питания в СОШ – филиале Тольяттинской академии управления (далее – СОШ – филиал Академии) создается и действует бракеражная комиссия.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуются СП 2.4.2.4283-26, СП 2.3/2.4.4282-26, сборниками рецептов, технологическими картами, данным Положением, Приказом Роспотребнадзора от 27.02.2007 № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях».

2. Полномочия комиссии

2.1. Контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке, разгрузке продуктов питания и при приготовлении пищи. Ежедневное отслеживание правильности составления меню, расширения ассортиментного перечня блюд для организации полноценного питания.

2.2. Контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.

2.3. Оценка органолептических свойств готовых блюд (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность).

2.4. Проверка количества закладываемых основных продуктов для приготовления пищи; проверка выхода блюд и соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

2.5. Отслеживание соблюдения технологии приготовления детских блюд.

2.6. Проверка соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах.

2.7. Отслеживание соблюдения санитарных и гигиенических требований на пищеблоке.

2.8. Реализация мероприятий по недопущению желудочно-кишечных заболеваний, отравления пищевыми продуктами.

2.9. Поддержание безопасного и сбалансированного питания.

3. Создание бракеражной комиссии

3.1. Качество приготовленных блюд должна проверить специальная комиссия – бракеражная.

3.2. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждается распоряжением директора СОШ – филиала Академии.

3.3. В бракеражную комиссию должно входить не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации СОШ – филиала Академии.

4. Содержание и формы работы

4.1. Бракеражная комиссия в полном составе работает по утвержденному графику, в другое время бракераж готовой продукции проводится медицинской сестрой

4.2. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.

4.3. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

4.4. После окончания приготовления пищи, бракеражная комиссия отбирает суточную пробу всех готовых блюд.

4.5. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

4.6. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

4.7. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

4.8. При проведении проверки готового питания следует придерживаться правил, установленных санитарными правилами и нормами:

- пробы отбирают прокипяченными или стерильными столовыми приборами в посуду, которая прошла кипячение или простерилизована и имеет плотно закручивающуюся крышку;
- каждое блюдо необходимо положить в отдельную тару и хранить не менее 48 часов при температурном режиме: +2 – +6 °С;
- каждый контейнер с блюдом должен быть промаркирован – наименование приема пищи и дата отбора;
- количество продукта при отборе – порционные блюда отбираются в полном объеме (одна порция);
- для первых блюд, холодных закусок, третьих блюд, гарниров – суточная проба должна быть не менее 100 грамм;
- вторые блюда, бутерброды, котлеты, биточки, колбаса и т.д. – отбираются поштучно, т.е. в объеме одной порции.

4.9. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб, контрольного блюда, правильности веса:

- фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду;
- проверку правильности веса порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения 3% от нормы выхода).

4.10. Методика органолептической оценки пищи

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

4.10.2. 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.

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

4.10.4. 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.

4.11. Органолептическая оценка первых блюд.

4.11.1. 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.

4.11.2. 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).

4.11.3. 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.

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

4.11.5. 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.

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

4.12. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

4.12.3. 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.

4.12.4. 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.

4.12.5. 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.

4.12.6. 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. У плохо приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, её усвоение.

4.12.7. 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.

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

5. Критерии оценки качества блюд

5.1. Подавать блюда можно только в том случае, если члены бракеражной комиссии укажут в журнале, что готовая продукция к раздаче разрешена/ не разрешена.

5.2. «Удовлетворительно» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

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

5.4. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал, оформляется подписью члена комиссии.

5.5. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на административных совещаниях директора СОШ – филиала Академии.

6. Документация бракеражной комиссии

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

6.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенцию, жёсткость, сочность др.) и степень готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

6.3. Выдачу готовой пищи осуществляется только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно – пищевую лабораторию.

6.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у медицинской сестры/школьного врача.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение вступает в силу с 1 сентября 2026 года.

7.2. Все изменения настоящего Положения и дополнения к нему утверждаются приказами президента Академии.

7.3. Настоящее Положение действует до его отмены или замены новым положением.