



**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
школа № 460 Пушкинского района Санкт-Петербурга**

РАЗРАБОТАНО И ПРИНЯТО

Педагогическим советом
ГБОУ школы № 460
Пушкинского района Санкт-Петербурга
Протокол от 15.04.2025 № 30

С УЧЕТОМ МНЕНИЯ

Совета родителей ГБОУ школы № 460
Пушкинского района Санкт-Петербурга
Протокол от 15.04.2025 № 6

С УЧЕТОМ МНЕНИЯ

Совета обучающихся ГБОУ школы № 460
Пушкинского района Санкт-Петербурга
Протокол от 16.04.2025 № 5

УТВЕРЖДЕНО

Приказом от 16.04.2025 № 191

Директор ГБОУ школы № 460
Пушкинского района Санкт-Петербурга



М.Л. Пичурина

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

отделения дошкольного образования детей

*Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения школы № 460
Пушкинского района Санкт-Петербурга*

1. Общие положения

- 1.1 Положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) разработано в целях усиления контроля за качеством питания в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении школе № 460 Пушкинского района Санкт-Петербурга (далее – Образовательное учреждение).
- 1.2 Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется:
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
 - Методическими рекомендациями «Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях. Методические рекомендации», утвержденными
 - Минздравом СССР 13.03.1987 № 4265-87, № 11-4/6-33 (Далее – Методические рекомендации) в части проведения органолептической оценки пищи;
 - сборниками рецептур, технологическими картами, настоящим Положением.

2. Структура и полномочия Бракеражной комиссии

2.1 Бракеражная комиссия создается приказом директора Образовательного учреждения на начало учебного года.

2.2 Бракеражная комиссия состоит не менее, чем из трех членов, в состав комиссии входят:

- директор Образовательного учреждения;
- заместитель директора по дошкольному отделению;
- работник, ответственный за организацию питания;
- другие работники Образовательного учреждения.

2.3 Председателем бракеражной комиссии является директор Образовательного учреждения.

2.4 Полномочия бракеражной комиссии:

Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблоков, в том числе:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также устранение замечаний при их хранении;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке и в столовой, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока и столовой;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- осуществляет контроль за готовой продукцией, проводит органолептическую оценку готовой пищи (определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. в соответствии с Методическими рекомендациями);
- проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
- определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся.

2.5 Бракеражная комиссия имеет право;

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока и столовой;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество проверяемой продукции;

- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- вносить на рассмотрение руководства Образовательного учреждения и ответственному за питание предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания;

2.6 Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе на совещаниях при директоре Образовательного учреждения.

3. Организация работы бракеражной комиссии по контролю пищеблока

- 3.1 Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции.
- 3.2 Для контроля над качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с формой, рекомендованной СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 3.3 Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия. Пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с формой, рекомендованной СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 3.4 Журнал бракеража готовой кулинарной продукции хранится у работника, ответственного за организацию питания. Ответственность за ведение журнала несет работник, ответственный за организацию питания.
- 3.5 Ежедневно перед началом работы работниками пищеблока, контактирующих с пищевой продукцией проводится осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал в соответствии с формой, рекомендованной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на бумажном носителе. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.
- 3.6 С целью контроля над соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с использованием термометров (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» в соответствии с формой, рекомендованной СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 3.7 С целью контроля над соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб,

установленными рекомендованной СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Контроль над правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет работник, ответственный за организацию питания.

- 3.8 Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения должны проводиться лабораторные и инструментальные исследования.

4. Методика органолептической оценки пищи.

- 4.1 Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с Методическими рекомендациями по проведению данного анализа.
- 4.2 Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр проводится в дневное время. Осмотром определяют внешний вид, ее цвет.
- 4.3 Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктовый и т.д.
- 4.4 Вкус пищи следует устанавливать при характерной для нее температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, соленый. Наибольшей чувствительностью к сладкому и соленому обладает кончик языка, к горькому - область его корня, к кислому - края.
- 4.5 При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из 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.

4.6 Органолептическая оценка первых блюд.

- Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Например, буровато-коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы. Следует обращать внимание на качество обработки сырья, тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
- 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). Целесообразно сравнить набор корневого и овощей, увиденных при просмотре плотной части первого блюда, с рецептурой по раскладке.
- 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 пленок.

- При проверке пюреобразных супов 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.
- 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.
- В Образовательном учреждении не должны разрешаться блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки резкой кислотностью, пересолом и др.
- Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешивают 5-10 порций каждого вида каш, гарниров и других нештучных блюд, и изделий – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю

4.7 Органолептическая оценка вторых блюд.

- В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
- При внешнем осмотре блюд обращают внимание на характер нарезки кусков мяса (поперек или вдоль волокон), равномерность порционной поверхности, наличие поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя панировки. В изделиях из мяса и рыбы определяют цвет, как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии приготовления блюда. Так, заветренная темная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона; розовокрасный цвет на разрезе котлет говорит о недостаточной их прожарке и (или) нарушении сроков хранения котлетного мяса.
- Важным показателем является консистенция блюда, дающая представление о степени готовности блюда и отчасти о соблюдении рецептуры при его изготовлении (например, мажущаяся консистенция изделий из рубленого мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба). Степень готовности и консистенцию мясопродуктов, птицы и рыбы определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой, которые должны легко входить в толщу готового продукта.
- 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 вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

- Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 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-раскладке, что позволяет выявить недовложение.
- 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.
- 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.
- 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, с частичками обгоревшего лука, имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, и ее усвоение.

4.8 Органолептическая оценка третьих блюд.

- Кисели должны иметь однородную консистенцию, по густоте напоминать сметану или сливки. Поверхность их должна быть без пленки. Вкус киселей сладкий; привкус, запах, цвет соответствуют тем фруктам и ягодам, из которых они приготовлены.
- В киселях средней густоты и жидких не допускается тягучесть, присутствие крахмальных комков.
- Компоты должны состоять из сиропа и фруктов. Сироп прозрачный, от желтоватого до светло-коричневого цвета. Фрукты (целые или нарезанные) не должны быть переварены, должны сохранять свою форму. Вкус компотов сладкий с кисловатым привкусом, запахом фруктов и ягод, из которых они приготовлены. При подаче фруктов должны занимать $\frac{1}{4}$ объема посуды.
- Чай не должен содержать чаинок. Аромат и вкус напитка характерный для сорта чая, прозрачный, цвет коричневый, сладкий.

4.9 Органолептические показатели мучных изделий.

- Готовые изделия из любого теста должны быть правильной формы, с ровной верхней коркой, плотно прилегающей к мякишу. Трещины на поверхности недопустимы. Цвет изделий - от золотистого-желтого до светло-коричневого. Мякиш изделий должен быть хорошо пропеченным, эластичным, равномерно

пористым, без пустот. Вкус и запах должны соответствовать виду изделия и его составу, не допускается привкус горечи, излишняя кислотность, соленость.

4.10 Критерии оценки качества блюд.

- Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции.
- В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).
- Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы. Оценку качества блюд по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится) проводит Бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: представителей Образовательного учреждения с привлечением ответственного работника пищеблока. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой, рекомендованной СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. 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 - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.
- Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.
- Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Оценка «отлично» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями. Оценка «хорошо» – незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и др.). Оценка «удовлетворительно» – изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки. Оценка «неудовлетворительно» (брак) – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда, дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

- Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная членом бракеражной комиссии, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, который доводится до директора Образовательного учреждения, руководителя предприятия, осуществляющего приготовление питания в Образовательном учреждении. Блюда с оценкой «неудовлетворительно» в реализацию не допускаются.

4.11 Оценки качества блюд бракеражной комиссией обсуждаются на Совете по питанию Образовательного учреждения или на совещаниях при директоре Образовательного учреждения. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к установленной законом ответственности.

5. Заключительные положения

- 5.1 Настоящее Положение является локальным нормативным актом и обязательно для исполнения членами Бракеражной комиссии. За нарушение требований настоящего Положения члены Бракеражной комиссии могут быть привлечены к ответственности в соответствии с требованиями трудового законодательства Российской Федерации.
- 5.2 В случае противоречий отдельных пунктов Положения требованиям федерального или регионального законодательства применяются нормы федерального или регионального законодательства.