Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа
(МАОУ СОШ № 134)

УТВЕРЖДАЮ
Директор
МАОУ СОШ № 134
_____ А.Г. Семкин
Приказ от 01.09.2025 г. № 146-о

ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

Екатеринбург, 2026

1. Общие положения

1.1. Положение о бракеражной комиссии Муниципального автономного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 134 . Екатеринбурга (далее – МАОУ СОШ № 134, учреждение) определяет цель, компетенцию, порядок формирования и организацию деятельности бракеражной комиссии.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с документами:

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный закон от 02.01.2020 № 29-ФЗ (ред. от 07.06.2025) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 02.06.2026 № 19 «Об утверждении СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

Межгосударственный стандарт ГОСТ 31986–2012 «Методика органолептической оценки качества продукции общественного питания».

1.3. Бракеражная комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества приготовления пищи, производимой на пищеблоке учреждения.

1.4. В задачи бракеражной комиссии входят:

1) контроль качества поступающих на пищеблок учреждения сырья, продуктов, полуфабрикатов;

2) контроль и качество приготовления блюд;

3) контроль соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении пищи.

1.5. Бракеражная комиссия осуществляет контроль доброкачественности готовой продукции на основе методики органолептической оценки пищи (Приложение 1).

Члены бракеражной комиссии, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

2. Компетенция бракеражной комиссии

2.1. В компетенцию бракеражной комиссии входит:

2.1.1. выборочная проверка качества поступающих на пищеблок учреждения сырья, продуктов, полуфабрикатов;

2.1.2. контроль соблюдения технологии приготовления пищи;

2.1.3. контроль по мере готовности, но до отпуска потребителям, качества, состава, веса, объема всех приготовленных на пищеблоке учреждения готовых блюд, изделий;

2.1.4. оценка проверяемой продукции с вынесением решений о ее готовности и соответствии установленным нормам и требованиям или о неготовности и (или) несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением (с составлением соответствующего акта);

2.1.5. контроль наличия суточных проб;

2.1.6. контроль соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока;

2.1.7. предотвращение пищевых отравлений;

2.1.8. предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;

2.1.9. обеспечение полноценного питания.

3. Порядок создания, состав и организация деятельности бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора учреждения на учебный год в количестве от 3 до 5 человек.

3.2. В состав бракеражной комиссии могут входить представитель административно-управленческого персонала, диспетчер по организации питания, заведующий производством, медицинский работник, закрепленный за учреждением, представитель родительской общественности.

3.3. Руководит деятельностью комиссии председатель, назначаемый приказом директора учреждения.

3.4. Члены комиссии выполняют свои обязанности на общественных началах без освобождения от основной работы.

3.5. Бракераж пищи проводится ежедневно до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

3.6. Отбор пробы осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости, отдельно для каждого блюда.

3.7. Выдача готовой продукции осуществляется только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале установленной формы результатов оценки готовых блюд и изделий, и разрешения их к выдаче.

3.8. Бракеражный журнал заполняет заведующий производством. Записи в бракеражном журнале заверяются подписями всех членов бракеражной комиссии. Ответственность за ведение бракеражного журнала несет председатель бракеражной комиссии.

Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован, скреплен печатью. Бракеражный журнал хранится у заведующего производством столовой.

В журнале отмечаются результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

3.9. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний. Комиссия имеет право направить блюда на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

3.10. При выявлении нарушений бракеражная комиссия составляет акт за подписью всех ее членов.

4. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

1) при выявлении нарушений, замечаний приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний;

2) контролировать выполнение принятых ею решений.

3) выносить на обсуждение предложения по организации питания в учреждении.

4.2. Обязанности бракеражной комиссии:

1) контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм;

2) проверять складские и иные помещения пищеблока на пригодность для хранения продуктов питания;

3) контролировать соблюдение работниками пищеблока правил личной гигиены;

4) осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания;

5) осуществлять контроль соблюдения технологии приготовления пищи;

6) проводить органолептическую оценку готовой пищи.

4.3. Бракеражная комиссия несет ответственность за:

1) невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных обязанностей;

2) объективность контроля качества поступающих на пищеблок учреждения сырья, продуктов, полуфабрикатов и приготовленной пищи;

3) достоверность информации в документации.

Приложение 1
к Положению о бракеражной комиссии

1. Методика органолептической оценки пищи

1.1. Перед тем как приступить к бракеражу, члены бракеражной комиссии должны ознакомиться с меню, рецептурой блюд и изделий, технологией приготовления блюд (изделий), качество которых оценивается, а также с показателями их качества, установленными нормативно-техническими документами.

1.2. Для проведения бракеража в распоряжении комиссии должны быть весы, ножи, поварская игла, черпаки, термометр; у каждого члена бракеражной комиссии - две ложки, вилка, нож, тарелка, стакан с холодным чаем (или водой), блокнот и карандаш.

1.3. Перед началом работы члены бракеражной комиссии должны надеть санодежду, тщательно вымыть руки в теплой воде с мылом.

1.4. Показатели качества контролируемых блюд и изделий оцениваются в такой последовательности: показатели, оцениваемые зрительно (внешний вид, цвет), запах, консистенция свойства, оцениваемые в полости рта (вкус и некоторые особенности консистенции — однородность, сочность и др.), масса.

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

1.6. Затем 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, нефтепродуктов и т.д.

1.7. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре: холодных и сладких блюд – 12-14° С, первых блюд - при 70-75°, вторых - 60-65°, горячих напитков - при 70-75°.

1.8. 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.

После каждой пробы нужно ополаскивать рот чистой теплой водой.

1.9. Определяется масса готовых изделий и отдельных порций первых, вторых, сладких блюд и напитков.

Штучные изделия взвешивают одновременно по 10 штук и определяют среднюю массу одной штуки, затем взвешивают поштучно не менее 10 изделий.

Готовые блюда отбирают из числа подготовленных к раздаче, взвешивая их раздельно в количестве трех порций, и рассчитывают среднюю массу блюда.

Основное изделие, входящее в состав блюда (мясо, рыбу, птицу, котлеты, блинчики, сырники, порции запеканок, рулетов и др.), взвешивают в количестве 10 порций.

Масса одной порции может отклоняться от нормы в пределах ±3 %, общая же масса 10 порций должна соответствовать норме. Так же устанавливают среднюю массу порций мяса, рыбы или птицы, с которыми отпускают первые блюда.

1.10. На раздаче проверяют температуру блюд при отпуске, пользуясь лабораторным термометром (в металлической оправе) со шкалой 0...100°С.

2. Органолептическая оценка первых блюд

2.1. 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. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

2.2. 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).

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 пленок.

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, 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.

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) дается 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 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.

3.4. Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки.

3.5. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

3.6. 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.

3.7. 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, а следовательно, ее усвоение.

3.8. 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.

4. Органолептическая оценка сладких блюд и напитков

4.1. Основные органолептические показатели сладких блюд определяются видом блюда: кисели, желе должны иметь желеобразную однородную гладкую консистенцию; компоты - концентрацию сиропа, соотношение фруктов и жидкой части, установленные рецептурой.

4.2. Качество чая, какао определяется ощущением степени концентрации, аромата и вкуса.

4.3. Консистенция мучных блюд из различных видов теста должна быть следующей: дрожжевого - эластичная, с хорошо развитой равномерной пористостью; песочного - мелкопористая, без закала, хрупкая, но не рассыпающаяся; блинного - рыхлая, эластичная.

5. Критерии оценки качества блюд

5.1. Определяя вкус пищи, следует помнить, что органы чувств, возбуждаемые сильными раздражителями, теряют впечатлительность и на воздействие слабых раздражителей не реагируют. Поэтому вначале пробуют блюда, имеющие слабовыраженные запах и вкус (например, крупяные супы), затем те, вкус и запах которых выражены отчетливо. Сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь.

Рецепторы вкуса отличаются большой специфичностью и определенным образом группируются на поверхности языка. Кончик языка более всего чувствителен к сладкому, основание его - к горькому, края в задней части языка сильнее ощущают кислый вкус, а в передней - соленый. Чтобы составить правильное и полное представление о вкусе изделия, пробу надо хорошо разжевать, распределить ее по всей поверхности ротовой полости и задержать на 5...10 секунд во рту, чтобы растворимые вещества пищи перешли в слюну и образующийся раствор воздействовал на вкусовые рецепторы.

5.2. Разнообразные вкусовые ощущения возникают в ротовой полости с разной скоростью: быстрее всего соленый вкус и почти столь же быстро сладкий, несколько медленнее кислый и медленнее всего горький. Поэтому, чтобы обнаружить горечь, пищу следует пережевывать медленно, и находиться во рту она должна дольше, чем при определении сладкого и соленого вкуса.

5.3. Нельзя брать в рот одновременно большое количество холодного блюда, чтобы сильно не охладить поверхность ротовой полости. Так же, как при определении запаха, пробуя блюдо, следует доверяться первому впечатлению. Оно, как правило, наиболее полное и яркое. Не рекомендуется одно и то же блюдо пробовать несколько раз.

5.4. После каждого опробования прополаскивают рот кипяченой водой или закусывают слегка зачерствевшим пшеничным хлебом. Этим самым снимают так называемую вкусовую инерцию, которая возникает при поглощении вкусовых и ароматических веществ слизистой оболочкой рта и может извратить вкус блюда, дегустируемого позже.

5.5. Каждый показатель качества продукции (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус) оценивается по шкале: 5 баллов – «отлично»; 4 балла – «хорошо»; 3 балла – «удовлетворительно»; 2 балла – «неудовлетворительно».

5.6. Общая оценка выводится как среднее арифметическое - с точностью до одного знака после запятой.

5.7. Блюдам (кулинарным изделиям), приготовленным в строгом соответствии с рецептурой и технологией, не имеющим по органолептическим показателям отклонений от установленных требований, дается оценка «отлично» (5 баллов).

Если блюдо приготовлено с соблюдением рецептуры, но имеет незначительные или легкоустранимые отклонения от установленных требований, оно оценивается как хорошее (4 балла). К таким отклонениям относят характерные, но слабо выраженные запах и вкус, наличие бесцветного или слабоокрашенного жира, недостаточно аккуратную или частично нарушенную форму нарезки, слегка переваренные, но сохранившие форму овощи, слегка пересоленный или недосоленный бульон, небрежное оформление блюда, недостаточно интенсивный или неравномерный цвет и т. д.

Блюда, имеющие более значительные отклонения от требований кулинарии, но годные для реализации без переработки или после доработки, оцениваются как удовлетворительные (3 балла). К недостаткам таких блюд относят несоблюдение соотношений компонентов, подсыхание поверхности изделий, их подгорание, нарушение формы изделий, крупную неравномерную нарезку овощей для салатов, привкус сметаны повышенной кислотности, неоднородность соусов, слабый или чрезмерно резкий запах специй, наличие жидкости в салатах, переваренность круп (макаронных изделий), жестковатую консистенцию мяса и др.

Неудовлетворительную оценку (2 балла) получают блюда с посторонним, несвойственным им привкусом (сырой крупы, непассерованной муки, кислой капусты) и запахом (пареных или сильно пережаренных овощей и др.), пересоленные, резко кислые, с отчетливым привкусом горечи и несвойственной им консистенцией, с явными признаками порчи, а также неполновесные штучные изделия. Такая продукция реализации не подлежит. Ее переводят в брак, оформляя это соответствующим актом. Бракуются и снимаются с реализации блюда и в том случае, если при органолептической оценке хотя бы один показатель их качества был оценен в 2 балла. Сумму баллов для таких блюд не подсчитывают.

5.8. Если вкус и запах блюда оцениваются в 3 балла каждый, то независимо от оценок по остальным показателям блюдо оценивают не выше, чем на «удовлетворительно».

5.9. Общую оценку (в балах) понижают за более низкую по сравнению с рекомендуемой температуру отпуска горячих блюд (- 1 балл за каждые 10^0С), за более высокую температуру холодных блюд (- 1 балл за каждые 5°С).