

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА УЛЬЯНОВСКА «СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 52»

**ПРИКАЗ**

26 августа 2022 г.

№ 364

**Об утверждении положения о бракеражной комиссии**

В соответствии с федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», уставом муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения города Ульяновска «Средняя школа № 52»,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить прилагаемое положение о бракеражной комиссии.
2. Признать утратившим силу приказ муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения города Ульяновска «Средняя школа № 52» от 06.09.2019 № 818 «Об утверждении положения о бракеражной комиссии»
3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



О.Н. Кузьмина

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА УЛЬЯНОВСКА «СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 52»

**ПРИКАЗ**

26 августа 2022 г.

№ 365

**Об утверждении состава бракеражной комиссии**

В соответствии с приказом муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения города Ульяновска «Средняя школа № 52» от 26.08.2022 № 364 «Об утверждении положения о бракеражной комиссии» и в целях контроля за качеством приготовления горячего питания и буфетной продукции в Центре здорового питания на 2022-2023 учебный год,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать бракеражную комиссию по контролю за качеством горячего питания обучающихся и организацией работы школьной столовой в составе:  
Кузьмина О.Н.-директор,  
Щербюк Е.В.- заместитель директора по социальной работе,  
Куйранова Л.Ф. – заведующая производством школьной столовой,  
Коннова И.А.- медицинская сестра,  
Рябова И.В. – социальный педагог, ответственный за организацию горячего питания в школе.
2. Признать утратившим силу приказ муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения города Ульяновска «Средняя школа № 52» от 27.08.2021 № 474 «Об утверждении состава бракеражной комиссии»
3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



О.Н. Кузьмина

**ПРИНЯТО**

на педагогическом совете  
муниципального бюджетного  
общеобразовательного  
учреждения города Ульяновска  
«Средняя школа № 52»

Протокол  
№1 от 26.08.2022

**УТВЕРЖДЕНО**

приказом муниципального  
бюджетного общеобразовательного  
учреждения города Ульяновска  
«Средняя школа № 52»  
от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

**ПОЛОЖЕНИЕ  
о бракеражной комиссии**

**1. Общие положения**

1.1 Настоящее Положение о бракеражной комиссии муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения города Ульяновска «Средняя школа №52» (далее — Школа, Положение) разработано с целью обеспечения контроля за полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием, и буфетной продукцией учащихся и работников школы в течение учебного года и летний оздоровительный период.

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с:

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

Федеральным законом от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральным законом № 29 – ФЗ от 2 января 2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 196-ст о введении "ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания";

Уставом школы.

1.3. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой (Центра здорового питания) на совещаниях при директоре или на педагогическом совете, собраниях трудового коллектива.

**2. Управление и структура бракеражной комиссии**

2.1. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора школы на учебный год не позднее 01 сентября. В состав бракеражной комиссии могут входить: медицинская сестра, ответственный за организацию горячего питания, шеф-повар, заведующий производством, заместитель директора школы по социальной работе, директор школы.

2.2. К работе бракеражной комиссии могут быть привлечены представители родительской и педагогической общественности, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям.

2.3. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3.

### **3. Обязанности и права бракеражной комиссии**

3.1. Бракеражная комиссия обязана:

осуществлять контроль за работой столовой (Центра здорового питания);

проверять санитарное состояние пищеблока;

контролировать выход готовой продукции;

проверять качество поступающей продукции;

контролировать разнообразие блюд и соблюдение циклического меню;

проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;

проводить бракераж готовой продукции;

предотвращать пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания;

отчитываться о своей работе на заседаниях различных совещательных органов и комиссий;

своевременно выполнять рекомендации и предписания вышестоящих и контролирующих организаций.

3.2. Бракеражная комиссия имеет право:

в любое время проверять санитарное состояние пищеблока, столовой (Центра здорового питания) школы;

контролировать наличие маркировки на поступаемых продуктах;

проверять выход продукции;

контролировать наличие суточной пробы;

проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;

проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;

вносить на рассмотрение администрации школы предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

### **4. Содержание и формы работы**

4.1. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

4.2. Бракеражная комиссия путем взвешивания порций определяет фактический выход одной порции. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке.

4.3. Бракеражная комиссия проводит оценку качества блюд по органолептическим показателям. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.

4.5. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное директором школы меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Меню должно быть утверждено директором школы, подписано заведующей столовой, шеф-поваром.

4.6. Бракеражную пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

4.7. Результаты бракеражной пробы регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемым приложением (Приложение № 5 СанПин 2.3/2.4.3590-20).

Замечания и нарушения, установленные комиссией при приготовлении блюд, заносятся в этот же журнал, в графу для примечаний. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью; хранится бракеражный журнал у заведующего производством школьной столовой.

## **5. Бракераж пищи**

5.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой (Центре здорового питания) школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

5.2. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.

5.3. За качество пищи несут ответственность медицинская сестра, заведующий производством, шеф-повар.

5.4. 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.

5.5. Метод органолептической оценки предназначен для объективного контроля качества продукции общественного питания массового изготовления и заключается в прямой рейтинговой оценке качества образцов продукции в

целом и/или некоторых ключевых органолептических характеристик образцов продукции. Для каждой оцениваемой характеристики устанавливаются сенсорные спецификации.

5.6. Органолептический анализ продукции общественного питания массового изготовления включает в себя рейтинговую оценку внешнего вида, текстуры (консистенции), запаха и вкуса с использованием балльной шкалы: 5 баллов - отличное качество, 4 балла - хорошее качество, 3 балла - удовлетворительное качество и 2 балла - неудовлетворительное качество

5.7. Рейтинговая оценка качества продукции общественного питания может проводиться как в целом (общий уровень качества), так и по характеристикам (например, внешний вид, запах или вкус) и/или отдельным ключевым характеристикам (например, цвет, вид на разрезе или вкус).

Количество и набор органолептических характеристик для продукции каждого вида определяется в зависимости от целей контроля качества.

Для отдельных групп блюд количество оцениваемых показателей может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия)

При оценке внешнего вида обращают внимание на его конкретные свойства, такие как цвет (основной тон и его оттенки, интенсивность и однородность), форма и ее сохранность в готовом блюде (изделии), состояние поверхности, вид на разрезе (изломе), правильность оформления блюда и др.

Оценка текстуры (консистенции) проводится:

визуально;

визуально и тактильно - прикосновением к продукту (изделию) столовым прибором (ножом, вилкой) и/или поварской иглой, а также приложением усилий - нажатием, надавливанием, прокалыванием, разрезанием, размазыванием;

тактильно в полости рта и в процессе пережевывания.

Особенности проведения органолептической оценки качества отдельных видов продукции общественного питания приведены в **Приложении 1**.

## **6. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии**

6.1. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор

6.2. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой (Центра здорового питания) и другими лицами, директор школы создают временную комиссию для решения спорных вопросов.

СНИЖЕНИЕ БАЛЛЬНОЙ ОЦЕНКИ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ЗА ОБНАРУЖЕННЫЕ ДЕФЕКТЫ

Таблица Б.1

Снижение балльной оценки показателей качества блюд  
и кулинарных изделий за обнаруженные дефекты

Наименование органолептических характеристик	Недостатки и дефекты	Снижение оценки в баллах для продукции массового изготовления
ВНЕШНИЙ ВИД Оформление	Небрежное оформление блюда, наличие соуса и заправки на краях посуды (если это не предусмотрено подачей)	1,0
	Отсутствие некоторых отделочных полуфабрикатов, предусмотренных рецептурой	1,0
	Несоблюдение соотношения основных компонентов в блюде, предусмотренных рецептурой, несоответствие набора компонентов блюд рецептуре	3,0
Форма	Неоднородность формы нарезки компонентов в блюдах (салатах, винегретах, супах, овощных рагу и др.)	0,5
	Несоответствие формы (для формованных изделий) без изменения массы	0,5
	Несоответствие формы (для формованных изделий), приведшей к изменению массы	3,0
	Сладкие блюда (муссы, самбуки, кремы, кисели, взбитые сливки, суфле), заливные блюда не держат форму	3,0
Состояние поверхности	Нарушение целостности изделий, запеченных в форме	2,0
	Слабое подсыхание поверхности основного продукта или изделия	1,0
	Слабое подсыхание (заветривание) отделочных полуфабрикатов	1,0
	Отсутствие блеска от масла на поверхности салатов, винегретов, молочных супов, каш	1,0

	Наличие пленки на поверхности: киселей, супов-пюре	0,5
	соусов, заправок	1,0
	чая-заварки	2,0
	Наличие трещин на поверхности изделий, запеченных в форме	1,0
	Незначительное нарушение целостности оболочки мучных изделий, не приведшие к вытеканию фарша	0,5
	Нарушение целостности оболочки мучных изделий с обнажением и вытеканием фарша	3,0
	Незначительное отслоение корочки у жареных панированных изделий, запеканок	1,0
	Отделение корочки у жареных панированных изделий, запеканок	2,0
Однородность	Наличие осадка в плодово-ягодных прохладительных напитках более 1/5 объема	1,0
	Наличие взвешенных частичек, мутность желе, бульонов	2,0
	Отслоение жидкости в салатах из свежих овощей	1,5
	Отслоение жидкости в салатах из соленых, квашеных овощей, икре овощной более чем 1/3 объема	1,5
	Значительное отслоение жидкости в салатах из свежих, соленых и квашеных овощей	3,0
	Вспенивание киселей, напитков, простокваш, ряженки, кефира и др. кисломолочных напитков	3,0
	Наличие непромеса у изделий из котлетной массы, запеканок, пудингов	2,0
	Изделия слабо прожарены, имеются следы закала в изделиях из теста	3,0
	Наличие более 5% крошек основного продукта в блюдах из натуральных рыбных и мясных гастрономических продуктов	0,5
	Наличие костей в мясных и рыбных студнях	3,0
	Наличие единичных комочков заварившейся муки, крахмала, манной крупы в соусах, кашах, супах-пюре, киселях, блинах	2,0
	Наличие комочков заварившейся муки, крахмала,	3,0



	манной крупы в соусах, кашах, супах-пюре, киселях, блинах	
	Наличие единичных слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий	1,0
	Наличие слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий	2,0
	Сплошная слипшаяся масса в кашах, гарнирах из круп, макаронных изделиях	3,0
	Наличие посторонних включений в блюдах, изделиях	3,0
Вид на разрезе (разломе)	Наличие у сладких блюд (муссов, самбуков) плотного слоя невзбитого желе	3,0
Цвет (в том числе на разрезе)	Незначительно отличающийся от типичного	0,5
	Жареные или запеченные изделия слабоокрашенные или имеют на поверхности интенсивно окрашенные вкрапления	2,0
	Изделия подгорелые, темноокрашенные или с нетипичным цветом для данных изделий, блюд или отдельных компонентов	3,0
ТЕКСТУРА (консистенция)	Мягкая в салатах из свежих, соленых и квашеных овощей	2,0
	Очень жесткая в салатах из редьки, редиса	2,0
	Мазеобразная для рассыпчатых каш, гарниров из круп и макаронных изделий, запеканок, пудингов, суфле	2,0
	Очень жидкая, нарушено соотношение плотной и жидкой частей (в соусах, супах, компотах)	3,0
	Крошливая в жареных и запеченных рубленых изделиях (мясных, рыбных), изделиях из творога	2,0
	Сухая, жесткая в порционных изделиях из мяса мясопродуктов, птицы, дичи, кролика, рыбы	2,0
	Крошливая или мазеобразная в мясном и рыбном фарше; плотная - в творожном и овощном; жидкая - в плодовом	2,0
ЗАПАХ	Слабовыраженный, недостаточно типичный с заметным преобладанием одного компонента	1,5
	Нетипичный, посторонний	3,0
ВКУС	Слабовыраженный, не ощущается вкус специй	1,0
	Слегка пересоленный	2,0
	Нетипичный, посторонний, чрезвычайно острый,	3,0

	соленый, кислый, посторонний	
--	------------------------------	--

Таблица Б.2

Снижение балльной оценки показателей качества выпеченных и отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских и булочных изделий

Наименование органолептических характеристик	Недостатки и дефекты	Снижение оценки в баллах для продукции массового изготовления
ВНЕШНИЙ ВИД: Форма	Слегка деформированные выпеченные полуфабрикаты и изделия	0,5
	Форма изделий неправильная, с незначительными изломами, неровным обрезом	2,0
	Выпеченные и отделочные полуфабрикаты со значительными изломами	3,0
	Выпеченные полуфабрикаты, изделия с крупными трещинами, впадинами, вздутиями	3,0
	Рисунок изделий, отделочных полуфабрикатов (кремов, суфле, помады) очень расплывчатый, не выражен, смазан	2,5
Состояние поверхности	Выпеченные полуфабрикаты, изделия (кексы, рулеты, сдобные булочные изделия) с неравномерным и недостаточным подъемом	1,5
	Верхняя корочка выпеченных полуфабрикатов, изделий: шероховатая, матовая, влажная	2,0
	с загрязнениями	3,0
	Отделочные полуфабрикаты в тортах и пирожных распределены неравномерно	1,0
	Отделочные полуфабрикаты (помада, глазурь) отстают от поверхности изделий	2,0
	Шоколадная глазурь поседевшая; помадная глазурь липкая, засахаренная	2,0
	Глазурь частично скололась с изделия	2,0
	Помадная глазурь с пятнами	3,0
Желе непрозрачное	2,0	

Вид на разрезе	Высота выпеченного полуфабриката или изделия недостаточная	1,0
	Верхняя или нижняя корочка изделия слишком толстая	0,5
	Незначительное отставание верхней корочки от выпеченного полуфабриката, изделия	1,5
	Толщина верхней или нижней корочки неравномерная	1,0
	Наличие комочков, пустот, следов непромеса	1,5
	Слабо выражена слоистость, толстые, не отделяющиеся слои слоеных тортов, пирожных	2,0
	Отделочные полуфабрикаты (начинка, фарш) распределены неравномерно между слоями выпеченных полуфабрикатов, изделий или значительно выступают за края	2,0
	Торты и пирожные бисквитные, рулеты, ромовая баба сильно пропитаны сиропом (мокрые)	2,0
Состояние мякиша	Пористость мякиша неравномерная, недостаточная	1,0
	Значительные уплотнения мякиша	2,5
	Наличие пустот, закала, комочков, следов непромеса	3,0
	Мякиш сухой, жесткий, крошливый	2,5
Цвет	Цвет верхней корки, поверхности изделий, мякиша неравномерный	1,0
	Цвет изделий, выпеченных полуфабрикатов, верхней корочки и мякиша бледный, темный, подгорелый	2,0
	Изделия, мякиш нетипичного цвета с посторонними оттенками	3,0
	Очень яркий цвет	1,5
ЗАПАХ И ВКУС	Выпеченные полуфабрикаты, сдобные булочные изделия с посторонним привкусом соды (аммония); помада - эссенции; сироп - жженого сахара	2,0
	Выпеченные полуфабрикаты, сдобные булочные изделия с посторонним интенсивным привкусом соды (аммония); помада - эссенции; сироп - жженого сахара	3,0
	Наличие посторонних запахов, нетипичных для изделий, полуфабрикатов	3,0
	Наличие постороннего запаха и привкуса несвежих продуктов	3,0

	Отсутствие запаха и вкуса отдельных компонентов	2,0
	Наличие хруста от минеральных примесей в сдобных булочных изделиях	3,0
	Нетипичные, недостаточно выраженные запах и вкус	2,0
	Кисловатый вкус в сдобных булочных изделиях	2,5
ТЕКСТУРА (консистенция)	Выпеченные полуфабрикаты:	
	бисквитный - плотная	2,0
	песочный - плотная, не рассыпчатая	2,0
	слоеный - жесткая, слегка тянущаяся	2,0
	воздушный - тягучая, без крошливой рассыпчатости	2,0
	Миндально-ореховый - сухая, жесткая, плотная	2,0
	Выпеченные полуфабрикаты и изделия черствые; мякиш сухой, жесткий, крошливый	3,0
	Выпеченные полуфабрикаты и изделия непропеченные; мякиш увлажненный, липкий	3,0
	Неустойчивая текстура (консистенция) желе, суфле	1,5
	Крем белковый - плотный, сильно тягучий или слабый с комочками; крем сливочный - плотный или очень слабый с отделяющейся влагой, творожистый с крупинками; помада - липкая	2,0
Сироп для промочки, начинка фруктовая - жидкие	2,0	
Изделия с закалом	3,0	