

Государственное бюджетное  
общеобразовательное учреждение  
Удмуртской Республики  
«Экономико-математический  
лицей № 29»



«Экономическая и математическая  
29-тый номер лицей»  
Удмурт Элькуньсь коньдэтэн возиськись  
огъядышетонья кун ужьюрт

ГБОУ УР «ЭМЛи № 29»

«29-тый номер ЭМЛи»  
УЭ КВОКУ

Береговая ул., д. 11, г. Ижевск, Удмуртская Республика, 426033

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ УР «ЭМЛи № 29»

В.П.Аркашев

2020г.



## ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в лицее. Бракеражная комиссия создается приказом директора лицея на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом 2.4.5.2409-08, сборниками рецептов, технологическими картами, данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях».

### 2. Основные задачи

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.4. Расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.

### 3. Содержание и формы работы

- 3.1. Бракеражная комиссия в полном составе работает по утвержденному графику.
- 3.2. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.
- 3.3. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража комиссия руководствуется требованиями СанПиН на готовые блюда.
- 3.4. Снятие бракеражной пробы осуществляется при получении продукции.
- 3.5. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 3.6. Результаты органолептической оценки качества блюд заносятся в журнал и дается или не дается разрешение к реализации блюд. Пища к раздаче допущена в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Пища к раздаче не допущена в том случае, если при

приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

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

3.8. Бракеражная комиссия проверяет у комбината наличие суточных проб.

#### 4. Управление и структура

4.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: ответственный за организацию питания в лицее, представитель организатора питания и представитель администрации лицея.

4.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (п.6).

#### 5. Документация бракеражной комиссии

5.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой продукции».

5.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

5.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у ответственного за организацию питания.

#### 6. Методика органолептической оценки пищи

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

6.2. 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.

6.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре и он должен соответствовать названию блюда.

#### 7. Органолептическая оценка первых блюд.

7.1. 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.

7.2. 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).

7.3. 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.

7.4. 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.

7.5. 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.

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

## 8. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

8.3. 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.

8.4. 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.

8.5. 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 снимается с реализации.

8.6. 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. Плохо приготовленный соус, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

8.7. 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.

8.8. Для определения правильности веса штучных изделий допускается одновременное взвешивание 5 - 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю. (Основание: Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С-112 от 20.02.02г. Приложение

к письму Министерства торговли РСФСР от 21 августа 1963 г. № 0848; Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 8 ноября 2001 г. № 31 "О введении в действие санитарных правил" (с изменениями и дополнениями) Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001г.))

#### 9. Критерии оценки качества блюд

«Доброкачественно» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией – к раздаче «разрешено».

«Недоброкачественно» – замечены нарушения в технологии приготовления блюда. К раздаче «не допускается». Требуется замена блюда. Выставляется претензия. (Основание: Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С – 112 от 20.02.02 г.)

## **Инструкция ответственного за проведение бракеража входного контроля поступающих продуктов**

1. Ответственный за организацию питания в лицее необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами. А именно, проверять, как доставляются продукты в образовательное учреждение: соответствие тары поставляемой продукции, как она маркируется и обрабатывается (в том случае, если она используется повторно), как складываются продукты в машине (например, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки).

2. Ответственный за питание обязан контролировать сопроводительную документацию, поступающей продукции и убедиться в наличии всех документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов, помнить, что удостоверение качества и ветеринарное заключение должно быть на каждую партию продуктов, а сертификат соответствия дается на каждый вид продукции, например, молочную продукцию, кондитерские изделия и т.д., и действует в течение года. Бракераж предполагает контроль целостности упаковки и проверку срока годности у продукции, поставляемой в готовой виде (хлеб, вафли, порционное масло).

3. В целях предупреждения возможности пищевых отравлений следует обращать особое внимание на срок реализации блюд от момента изготовления до конечного потребления. Срок не должен превышать два часа. Если срок реализации/потребления истек, блюда следует утилизировать.

4. В холодильниках необходимы термометры для контроля за температурным режимом, температуру должен фиксировать ответственный в специальном журнале ежедневно.

5. Для выполнения возложенных на него функций лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания обязан:

5.1. Следить за наличием и исправностью оборудования и инвентаря, противопожарных средств, состоянием раздаточной и трапезной, обеспечивать их своевременный ремонт.

5.2. Организовывать проведение погрузочно-разгрузочных работ с соблюдением норм, правил и инструкций по охране труда.

5.3. Проверять соответствие принимаемых продуктов сопроводительным документам и требованиям к качеству продуктов (наличие сертификата, соблюдение перечня продуктов разрешённых в лицее).

5.4. Обеспечивать сбор, хранение и своевременный возврат тары на комбинат.

5.5. Получать продукты от поставщиков согласно накладной, осуществлять контроль взвешивания блюд.

5.6. Обеспечивает сохранность продуктов питания.

5.7. Соблюдает режим хранения продуктов.

5.8. Осуществлять заявки на следующий день, в соответствии с наличным составом учащихся и согласованным меню.

5.9. Составляет дефектные ведомости в случае недостачи и наличия возврата, не допущенных к реализации блюд.

5.10. Следить за своевременной реализацией продуктов питания.

5.11. Сдаёт отчёт в бухгалтерию не позднее 02-го числа каждого месяца, следующего за отчётным.

5.12. Обеспечивает своевременное составление заявок на продукты питания.

5.13. Принимает участие в проведении инвентаризаций.

5.14. Соблюдает требования пожарной безопасности.

6. За неисполнение или ненадлежащее исполнение Устава и Правил внутреннего трудового распорядка лица, иных локальных нормативных актов, законных распоряжений директора лица, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией ответственное лицо несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.

7. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации хранения и реализации продуктов работник привлекается в административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством РФ.

8. За причинение образовательному учреждению ущерба в связи с недобросовестным исполнением своих должностных обязанностей отв. за организацию питания несет материальную ответственность в порядке и пределах, установленных трудовым или гражданским законодательством РФ.