

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Центр образования села Мейныпильгыно»  
(МБОУ «Центр образования с. Мейныпильгыно»)**

**Рассмотрено, согласовано, принято**  
Советом обучающихся (протокол  
от 11 января 2021 г. № 4)

**Рассмотрено, согласовано, принято**  
Советом родителей (Родительским  
комитетом)  
(протокол от 11 января 2021 г. № 4)

**Рассмотрено, согласовано, принято**  
Педагогическим советом  
(протокол от 11.01.2021 г. № 4)

**Рассмотрено, согласовано, принято**  
Общим собранием трудового  
коллектива (конференцией работников)  
(протокол от 11.01.2021 г. № 1)

**Рассмотрено, согласовано, принято**  
Советом Центра  
(протокол от 11 января 2021 г. № 1)

**Утверждено**  
Приказом директора  
от 11.01.2021 г. № 03-03/09  
Директор *М.А. Федорова*



**ПОЛОЖЕНИЕ  
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ  
МБОУ «Центр образования с. Мейныпильгыно»**

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии МБОУ «Центр образования с. Мейныпильгыно» (далее соответственно – «Положение», «комиссия», «образовательная организация») разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарноэпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. №32, СП2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного санитарного врача от 28.09.2020 г. №28, ГОСТ Р 54607.1-2011 «Национальный стандарт РФ. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям», ГОСТ Р 54607.2-2012 «Национальный стандарт РФ. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний», ГОСТ 31986- 2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

1.2. Настоящее положение определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности комиссии.

## 2. Порядок создания и состав бракеражной комиссии

2.1. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора образовательной организации.

2.2. Бракеражная комиссия состоит не менее, чем из 3 членов. В состав комиссии входят:

Председатель комиссии: социальный педагог МБОУ «Центр образования с. Мейныпильгыно».

Члены комиссии:

- Медицинский работник ГБУЗ «Чукотская окружная больница»;
- Повар МБОУ «Центр образования с. Мейныпильгыно»;
- Представитель родительской общественности.

2.3. Отсутствие отдельных членов комиссии не является препятствием для ее деятельности. В случае отсутствия кого-либо из членов комиссии бракераж имеют право провести лица, назначенные приказом директора.

2.4. При необходимости в состав комиссии приказом директора могут включаться работники МБОУ «Центр образования с. Мейныпильгыно», чьи должности не указаны в пункте 2.2 настоящего Положения, а также специалисты и эксперты, не являющиеся работниками образовательной организации.

### **3. Полномочия комиссии**

3.1. Бракерская комиссия образовательной организации:

- присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- подтверждает разрешение к реализации готового блюда, кулинарного изделия;
- указывает (при наличии) факты запрещения к реализации готовой продукции.

### **4. Оценка качества блюд**

4.1. Все блюда и кулинарные изделия, приготовляемые на пищеблоке МБОУ «Центр образования с. Мейныпильгыно», подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимают непосредственно из емкости, в которой пища была приготовлена.

4.2. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню. Для определения правильности веса приготовленных изделий одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие штучные изделия.

4.3. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: запаху, внешнему виду, цвету, консистенции.

4.4. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракерском журнале (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приложение № 4), а результаты проверки качества привозимых продуктов питания заносятся в

журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приложение № 5.)

4.5. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

## **5. Ответственность бракеражной комиссии**

5.1. Бракеражная комиссия несет дисциплинарную ответственность за невыполнение или ненадлежащее выполнение закрепленных функций.

5.2. За качество готовых блюд, кулинарных изделий персональную ответственность несёт повар МБОУ «Центр образования с. Мейныпильгыно», как непосредственно участвующие в приготовлении блюд, кулинарных изделий.

5.3. Администрация МБОУ «Центр образования с. Мейныпильгыно» обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

## **6. Делопроизводство бракеражной комиссии**

6.1. Делопроизводство бракеражной комиссии ведется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20

## **7. Заключительные положения**

7.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента издания приказа директором МБОУ «Центр образования с. Мейныпильгыно» и действует до принятия нового.

7.2. Изменения и дополнения к положению оформляются в виде приложений, принятых коллегиальными органами управления МБОУ «Центр образования с. Мейныпильгыно», и вводятся в действие на основании приказа директора образовательной организации.



Приложение 2  
 К Положению о бракеражной комиссии  
 МБОУ «Центр образования с.  
 Мейнытльгыно», утвержденного  
 приказом от 11.01.2021 г. № 03-03/09

## ПОРЯДОК оценки контроля массы готовых пищевых продуктов

Для контроля средней массы блюда надо взять электронные или циферблатные весы с ценой деления 2 г и взвесить на них количество продукции, указанной в таблице 1. Затем фактические показатели средней массы продукции надо сравнить с нормами выхода, которые указаны в меню. Если масса имеет отрицательные отклонения, то продукция не допускается к реализации. При вынесении решения учитывается допустимый предел отклонения, указанный в таблице 2.

**Таблица 1. Количество продукции, отбираемое для контрольного взвешивания**

Взвешиваемая продукция	Количество взвешиваемых порций
Штучные полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские и булочные изделия	10 шт.
Блюда: – из мяса, мяса птицы, рыбы, кролика, дичи с гарнирами и соусами; – из картофеля, овощей, грибов и бобовых; – из круп и макаронных изделий с жиром, сметаной или соусом; – из яиц, творога со сметаной или соусами; – мучные с жиром, сметаной и иными продуктами. А также: – холодные и горячие закуски; – супы без мяса, мяса птицы, рыбы; – десерты, сладкие блюда с сахаром, сиропом, соусом или иными продуктами	3 порции
Сливочное масло, сметана, соусы	10 - 20 порций
Голубцы, кабачки, помидоры, баклажаны и другие фаршированные овощи	2 порции
Супы с мясом, мясом птицы, рыбой, морепродуктами	10 порций
Сладкие супы с фруктами, гарнирами и сметаной	3 порции
Бутерброды	10 шт.
Котлеты, биточки, бифштексы, шницели, тефтели, рулеты из	10 шт. или

мяса, мяса птицы, рыбы, кролика, дичи, круп, овощей, оладьи, блинчики, блины, сладкие блюда, пирожки и другие кулинарные изделия, в том числе порционируемые	порций
Горячие и холодные напитки собственного производства	3 порции
Пряники, коврижки, булочные изделия, в том числе мучные кулинарные, конфеты	10 шт.

**Таблица 2. Предел допускаемых отрицательных отклонений массы пищевой продукции**

Масса кулинарных полуфабрикатов и изделий, блюд, напитков, г или мл	Предел допускаемых отрицательных отклонений	
	%	г или мл
Св. 5 до 50 включ.	2	-
Св. 50 – 100 включ.	-	5

*Приложение 2  
К Положению о бракеражной комиссии  
МБОУ «Центр образования с.  
Мейныпильгыно», утвержденного  
приказом от 11.01.2021 г. № 03-03/09*

## **ПОРЯДОК**

### **органолептической оценки готовых блюд**

Органолептический анализ пищевой продукции – это сенсорный анализ продукции с помощью обоняния, зрения, осязания, и слуха.

Метод органолептической оценки предназначен для объективного контроля качества пищевой продукции и заключается в прямой рейтинговой оценке качества образцов пищевой продукции в целом и/или некоторых ключевых органолептических характеристик образцов пищевой продукции.

Органолептический анализ пищевой продукции проводится непосредственно на пищеблоке. Для проведения органолептического анализа используют столовую посуду, столовые приборы и кухонный инвентарь.

Качество пищевой продукции по органолептическим показателям определяется сразу после ее изготовления перед выдачей. Суточную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супа и т.п.), далее оценивают продукцию с более интенсивными свойствами, а сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь. Оценка каждого образца осуществляется с сохранением порядка представления без возврата к ранее опробованным образцам.

Количество тестируемых порций должно соответствовать количеству членов бракеражной комиссии. Для каждого члена комиссии отбирают бракеражную пробу в объеме:

– трех ложек – жидкой продукции. Содержимое емкости, в которых готовили пищу, перемешивают и отбирают образец продукции на тарелку. У каждого члена комиссии в тестируемой пробе должны содержаться все основные компоненты блюда;

– одного изделия или блюда – продукция плотной консистенции. Блюда и изделия сначала оценивают внешне, а затем нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

После оценки каждого образца снимают послевкусие, используя нейтрализующие продукты (белый хлеб, сухое пресное печенье или негазированную питьевую воду). Для дачи органолептической оценки используют методику, указанную в таблице 1.

Оценку продукции дает каждый член комиссии с помощью характеристик, которые установлены в таблице 2. Общую оценку качества готовой продукции рассчитывают как среднее арифметическое значение оценок всех членов комиссии с точностью до одного знака после запятой. В случае обнаружения недостатков или дефектов оцениваемой продукции



проводят снижение максимально возможного балла в соответствии с рекомендациями, приведенными в Приложении Б к ГОСТ 31986-2012.

Результаты оценки каждого образца пищевой продукции заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции и оформляется подписями членов бракеражной комиссии.

**Таблица 1. Методика проведения оценки продукции**

<b>Продукция</b>	<b>Продукция</b>
Супы	Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой, например наличие лука или петрушки. Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Затем пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой
Соусы	Определяют консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав, правильность формы нарезки, текстуру наполнителей, а также запах и вкус
Вторые, холодные и сладкие блюда или изделия	Блюда и изделия с плотной структурой после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции
Полуфабрикаты, изделия и блюда из тушеных и запеченных овощей	Отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом
Полуфабрикаты, изделия и блюда из отварных и жареных овощей	Вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус
Полуфабрикаты, изделия и блюда из круп и макаронных изделий	Продукцию тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру: разваренность и слипаемость
Полуфабрикаты, изделия и блюда из рыбы	Проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов – нарезку, панировку; текстуру; запах и вкус изделий
Полуфабрикаты, изделия и блюда	Оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки,



из мяса и птицы	состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда. Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все его составные части: основное изделие, соус, гарнир; затем пробуют блюдо в целом
Холодные блюда, полуфабрикаты салатов и закусок	Особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов, их текстуру
Сладкие блюда	Учитывают групповые особенности блюд, а также: – у железированных блюд, муссов и кремов вначале определяют состояние поверхности, вид на разрезе или изломе и цвет. Кроме того, оценивают способность сохранять форму в готовом блюде. Особое внимание обращают на текстуру, затем оценивают запах и вкус; – сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки, горячие десерты) вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, цвет и состояние корочки; массу на разрезе или изломе: пропеченность, отсутствие закала. Затем оценивают запах и вкус
Мучные кулинарные полуфабрикаты и изделия	Исследуют их внешний вид: характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков и т. д., форму изделия. Обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша: его сочность, степень готовности, состав. Затем оценивают запах и вкус
Мучные кондитерские и булочные полуфабрикаты и изделия	Обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. После этого оценивают качество отделочных полуфабрикатов по следующим признакам: состояние кремовой массы, помады, желе, глазури, их пышность, пластичность. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом

Таблица 2. Методика дачи оценки продукции

Характеристики продукции	Балл и оценка
Не имеет недостатков. Органолептические показатели соответствуют требованиям нормативных и	5 баллов (отлично)

технических документов	
Имеет незначительные или легкоустраняемые недостатки. Например: типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус; неравномерная форма нарезки; недостаточно соленый вкус и т. д.	4 балла (хорошо)
Имеет значительные недостатки, но пригоден для реализации без переработки. В числе недостатков могут быть: подсыхание поверхности; нарушение формы изделия; неправильная форма нарезки овощей; слабый или чрезмерный запах специй; жидкость в салатах; жесткая текстура или консистенция мяса и т. д.	3 балла (удовлетворительно)
Имеет значительные дефекты: присутствуют посторонние привкусы или запахи; пересолено; недоварено; подгорело; утратило форму и т. д. Изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда	2 балла (неудовлетворительно)

В настоящем документе прошито,  
пронумеровано и скреплено печатью  
10 (десять)  
листов

Директор



/ М.А. Федорова/

2021 г.