МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 2 С. ГОЙТЫ»
(МБОУ «СОШ № 2 С. ГОЙТЫ»)

ОБСУЖДЕНО И ПРИНЯТО
на заседании педагогического совета
Протокол №1 от «28» августа 2026 г.

РАССМОТРЕНО И СОГЛАСОВАНО
на заседании родительского комитета
Протокол №1 от «28» августа 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ
директор МБОУ «СОШ №2 с. Гойты»
08a1721b-7175-41be-ac8e-61cc0c82ead3 / А.А. Дасиева/
«31» августа 2026 г. № 83-од

Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение о бракеражной комиссии разработано в соответствии с Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 02 июня 2026 г. № 19 «Об утверждении СП 2.4.2.4283-26 "Санитарноэпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02 июня 2026 г. № 19 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 02 июня 2026 г. регистрационный № 86855) СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02 июня 2026 г. № 18 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 02 июня 2026 г., регистрационный № 86854).

1.2. Положение регламентирует работу бракеражной комиссии МБОУ «СОШ№2 с. Гойты»

2. Основные задачи

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора МБОУ «СОШ№2 с. Гойты» в начале учебного года, в состав комиссии входит не менее трёх человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации общеобразовательной школы.

2.2 Бракеражная комиссия осуществляет оценку качества приготовляемых блюд и температуры горячих блюд при раздаче.

2.3 Все блюда и кулинарные изделия подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимают непосредственно из ёмкости, в которых пища готовится.

2.4 Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню-раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие, нештучные изделия-путем взвешивания порций, взятых на пробу.

2.5 Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

2.6 При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.7 Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

2.8 Основными задачами деятельности бракеражной комиссии являются: предотвращение пищевых отравлений; предотвращение желудочно-кишечных заболеваний; контроль за соблюдением технологии приготовления пищи; обеспечение санитарии и гигиены в столовой; расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного горячего питания учащихся; обеспечение пищеблока качественными продуктами питания, соответствующими сертификатами качества.

3. Методика органолептической оценки пищи

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

3.2. 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. 3.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре. 3.4. 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.

4. Органолептическая оценка первых блюд

4.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

4.2. 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).

4.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

4.4. 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.

4.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, 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.

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

5. Органолептическая оценка вторых блюд

5.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
5.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
5.3. 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.

5.4. Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

5.5. 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 несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

5.6. 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 имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее усвоение.

5.7. 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. 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.

6. Критерии оценки качества блюд

6.1 «Отлично» – даётся таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по запаху, внешнему виду, цвету и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

6.2 «Хорошо» – даётся блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета).

6.3 «Удовлетворительно» – даётся блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для продажи без переработки.

6.4 «Неудовлетворительно» – даётся блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию, неполновесные или другие признаки, порочащие блюда и изделия. Продукция, выпускаемая промышленностью (соки, напитки, сырки, йогурты и другие) оценивается как «доброкачественная» или «недоброкачественная».

6.5 Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал и оформляется подписями всех членов комиссии.