

Утверждаю  
Директор КГБОУ «РОШИ №2»  
  
Приказ №16 от 09.01.2023г.



## Порядок работы Бракеражной комиссии КГБОУ «РОШИ №2»

### 1. Общие положения

1.1. Настоящий Порядок работы Бракеражной комиссии КГБОУ «РОШИ №2» (далее – Порядок) определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и функционирования Бракеражной комиссии.

1.2. Бракеражная комиссия создается и действует в целях осуществления контроля за правильной организацией питания, качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи, а также за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении образования.

### 2. Образование и состав Бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается на основании приказа руководителя КГБОУ «РОШИ №2» (далее – учреждение).

2.2. Количественный состав Бракеражной комиссии утверждается руководителем учреждения, но не может быть менее четырех человек.

2.3. В обязательный состав Бракеражной комиссии входят: медицинский работник, представитель первичной профсоюзной организации учреждения, технолог, заведующая складом, либо работник его заменяющий.

### 3. Основные задачи

3.1. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в строгом соответствии с действующим законодательством РФ, санитарными нормами и правилами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, настоящим Положением и другими внутренними документами организации.

3.2. Основными задачами Бракеражной комиссии являются:

- предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены в помещении пищеблока;
- обеспечение пищеблока качественными продуктами питания;
- организация полноценного питания.

#### **4. Методика органолептической оценки пищи**

- 4.1. Органолептическая оценка пищи начинается с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 4.2. В дальнейшем определяется запах пищи.
- 4.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 4.4. При снятии пробы необходимо руководствоваться следующими правилами:
- из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде;
  - в случае обнаружения признаков разложения пищи в виде неприятного запаха вкусовая проба не производится;
  - вкусовая проба не производится в случае подозрения, что данный продукт явился причиной пищевого отравления.

#### **5. Порядок работы Бракеражной комиссии**

- 5.1. Ежедневно за 10 минут до начала раздачи готовой пищи любой член Бракеражной комиссии (либо комиссия в полном составе) осуществляет оценку органолептических показателей и качества блюд (бракеражную пробу).
- 5.2. До снятия пробы Бракеражная комиссия знакомится с утвержденным в установленном порядке меню-раскладкой, в котором должны быть проставлены дата, количество принимающих пищу, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов.
- 5.3. Бракераж готовой продукции проводится любым членом Бракеражной комиссии.
- 5.4. Бракеражная комиссия оценивает соответствие первичной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям технологических документов (технологических карт, сборников рецептов, технологических инструкций), правильность ведения технологического процесса, проверяет на раздаче условия хранения блюд и изделий, температуру их подачи (отпуска), определяет фактический вес штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, вносит предложения об улучшении вкуса блюд.
- 5.5. Бракеражная проба производится из общего котла после тщательного перемешивания в нем пищи. Для исследования пища берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюд, по которым можно судить о соблюдении технологии приготовления. Необходимо обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
- 5.6. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т. п.), затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.
- 5.7. Результат бракеража регистрируется в журнале контроля за качеством готовой пищи (бракеражный). Журнал должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и храниться у заведующей складом.

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

5.9. Замечания и нарушения, установленные Бракеражной комиссией, заносятся в акт контрольного взвешивания и проверки организации питания.

5.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

5.11. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли (котла) на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т. п. взвешивается вся кастрюля (котел), содержащая готовое блюдо, и после вычета массы тары делится на количество выписанных порций. Проверка порционных вторых блюд производится путем взвешивания порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускается отклонение +3 % от нормы выхода).

5.12. Для проведения бракеража на пищеблоке должны быть в наличии весы, пищевой термометр, чайник с кипятком (либо другой способ) для ополаскивания приборов, ложек, вилок, ножей, тарелка с указанием веса на обратной стороне, линейка.

## **6. Критерии оценки качества блюд**

6.1. Оценка качества продукции осуществляется по пятибалльной системе по каждому из показателей - внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция.

6.2. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность).

6.3. Оценка "отлично" дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

6.4. Оценка "хорошо" дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

6.5. Оценка "удовлетворительно" дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

6.6. Оценка "неудовлетворительно" дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах; резко пересоленные; резко кислые, горькие; недоваренные; недожаренные; подгорелые; утратившие свою форму; имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и Бракеражной комиссией ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью "К раздаче не допускаю".

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

6.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий "удовлетворительно", "неудовлетворительно", данная Бракеражной комиссией, обсуждается на аппаратном совещании при руководителе. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

## **7. Делопроизводство**

7.1. Комиссия ведёт:

- акты на списание невостребованных порций;
- журналы бракеража готовой продукции и бракеража скоропортящейся продукции;
- журнал проверок пищеблока (согласно графику контроля- Приложение №1).

7.2. Возможно ведение документации как в бумажном виде, так и в электронном.

**График контроля пищеблока Бракеражной комиссией КГБОУ «РОШИ №2»**

<b>№</b>	<b>Проверяемый объект</b>	<b>Цель проверки</b>	<b>Ответственный проверяющий</b>	<b>Сроки</b>
1.	Сбалансированное и безопасное питание	снятие проб блюд, оценка органолептических свойств приготовленной пищи	Председатель или любой член комиссии по поручению председателя	ежедневно
2.	Санитарно-гигиеническое состояние объекта питания	предотвращение пищевых отравлений, желудочно-кишечных заболеваний	медицинский работник	один раз в неделю
3.	Соответствие меню и режима подачи готовых блюд	соблюдение объёма порций и температурного режима	представитель первичной профсоюзной организации	один раз в месяц
4.	Качество и безопасность пищевых продуктов	соблюдение условий хранения, сроков годности и реализации пищевых продуктов	члены комиссии, не работающие на пищеблоке	один раз в четверть
5.	Выполнение норм питания и витаминизации пищи	закладка сырой продукции и выход готовой	заведующий складом	один раз в месяц