Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 1» с. п. Малка

ПРИКАЗ

02 .09. 2026г. № 170/7

О создании бракеражной комиссии на 2026-2027учебный год

В целях соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в школе

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию по школе в составе:
председатель: Тленкопачева М.М., ответственная по питанию
члены комиссии: Ципинова Д.Ш., член профкома,
Кушхова Ф.А., медицинский работник;
по дошкольному уровню образования в составе:
председатель: Кампуева Ф.К., старший воспитатель, ответственная по питанию
члены комиссии: Кокова А.Ю.,член профкома,
Микитаева Т.К.,медицинский работник.
2. Утвердить «Положение о бракеражной комиссии» на 2026-2027 учебный год (приложение 1).
3. Утвердить план работы комиссии на учебный год (приложение 2).
4. Ежеквартально представлять директору отчет о результатах проведенной работы.
5. Электронику Гадзевой Э.Ш.. приказ разместить на сайте ОУ.
6. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор _____/Э.Х. Ципинова/

С приказом ознакомлены:
1._____/ Тленкопачева М.М./
2._____/ Ципинова Д. Ш./
3._____/Кушхова Ф.А../
4._____/Кампуева Ф. К./
5._____/ Кокова А.Ю./
6._____/ Микитаева Т. К./
7._____/ Гадзева Э.Ш./

Приложение № 1
к приказу № 170/7 от 02.09.20216 г

Положение
о бракеражной комиссии
МКОУ «СОШ №1» с. п. Малка

I. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля качества питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом 2.4.5.2409-08, СанПиНом – 2.4.1.2660 – 10, сборником рецептур, технологическими картами, данным Положением и осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствуется требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

1.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у повара.

В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращается внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, заведующий столовой и повара, приготовляющие продукцию.

1.4. Полномочия комиссии школы:

- осуществлять контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверять на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следить за правильностью составления меню;
- контролировать организацию работы на пищеблоке;
- осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пиши;
- проверять соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определять ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

II. Методика органолептической оценки пищи

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

2.2. 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.

2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

2.4. 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.

III. Органолептическая оценка первых блюд.

3.1. 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.

3.2. 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).

3.3. 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.

3.4. 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.

3.5. 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.

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

IV. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

4.3. 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.

4.4. 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.

4.5. 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.

4.6. 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, её усвоение.

4.7. 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.

V. Критерии оценки качества блюд

5.1. Критерии оценки блюд устанавливаются следующие:

«Удовлетворительно» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией

«Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

5.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

5.3 Оценка «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре или планерках. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий привлекаются к материальной и другой ответственности.

5.4. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и изделий – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

VI. Права бракеражной комиссии

6.1. в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
6.2. контролировать наличие маркировки на поступаемых продуктах;
6.3. проверять выход продукции;
6.4. контролировать наличие суточной пробы;
6.5. проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
6.6.проверять качество поступающей продукции;
6.7. контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
6.8. проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;

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

VII. Управление и структура

7.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: представитель администрации образовательного учреждения, ответственный за организацию питания, представители педагогического коллектива.
7.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

VIII. Документация бракеражной комиссии

8.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».
8.2. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у завпроизводством школьной столовой.

Приложение №2
к приказу №170/7 от 02.09.2026г.

План работы бракеражной комиссии в 2026-2027 году

№№	Мероприятия	Сроки исполнения	ответственные
1	Проведение организационных совещаний 2 раза в год	Сентябрь-январь	Тленкопачева М.М. Кампуева Ф.К.
2	Контроль сроков реализации продуктов 1 раз в месяц	постоянно	Тленкопачева М.М. Кампуева Ф.К
3	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд 1 раз в месяц	постоянно	Кушхова Ф.А. Микитаева Т.К.
4	Разъяснительная работа с родителями и педагогами 1 раз в год	На родительских собраниях	Тленкопачева М.М. Кампуева Ф.К
5	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	постоянно	Кушхова Ф.А. Микитаева Т.К.
6	Контроль за присутствием классных руководитлей в обеденном зале во время приема пищи детьми. Контроль питания в группах	постоянно	Тленкопачева М.М. Кампуева Ф.К
7	Контроль за условиями хранения скоропостящихся продуктов	постоянно	Кушхова Ф.А. Микитаева Т.К.
8	Контроль за хранением суточной пробы	постоянно	Кушхова Ф.А. Микитаева Т.К.
9	Отчет на совете ОУ о проделанной работе комиссии 1 раз в год	январь	Тленкопачева М.М. Кампуева Ф.К