

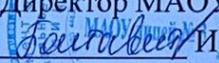
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА ЕКАТЕРИНБУРГА
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ ЛЕНИНСКОГО РАЙОНА
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
лицей № 3

620144, г. Екатеринбург Щорса, 114, fax, тел. (343) 257-36-64,
ИНН 6661060056 КПП 667101001 ОКПО 44646424 ОКАТО 65401377000

ПРИНЯТО:

Общее собрание работников
МАОУ лицей № 3
Протокол № 1 от 01.09.2025г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАОУ лицей № 3
 И.В. Полтавец
Приказ № 106 от 01.09. 2025 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
Муниципального автономного
общеобразовательного учреждения лицей № 3

Екатеринбург 2025

I. Общие положения

- 1.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора МАОУ лицей № 3 далее – Школа ежегодно, на текущий учебный год.
- 1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль органолептическим методом за доброкачественностью готовой продукции.
- 1.3. Выдача готовой пищи проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки блюд и разрешения их к выдаче. В бракеражном журнале отмечается результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, к особым показателям относятся: внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность.

II. Основные направления деятельности

- 2.1. Систематический контроль за организацией питания, качеством пищевых продуктов, составляющих рацион питания школьников.

III. Функции комиссии

- 3.1. Осуществлять контроль за раскладкой продуктов и выходом готовых блюд;
- 3.2. Осуществлять контроль за режимом и организацией кормления школьников;
- 3.3. Осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока;
- 3.4. Осуществлять контроль за качеством добавляемых продуктов и их хранением.

IV. Методика организации работы

- 4.1. Применяется на основании – Санитарно-эпидемиологические правила (СП 2.3/2.4.3590-20) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

- 4.1. Органолептическая оценка включает:

- внешний осмотр образцов пищи: внешний вид пищи, ее цвет.
- запах пищи, 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.

При снятии пробы выполняются правила: 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.

4.2. Органолептическая оценка первых блюд

4.2.1. 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. Обращается внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

4.2.2. 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).

4.2.3. Осуществляется оценивание 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 пленок.

4.2.4. При проверке пюре образных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

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

У заправок и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус.

4.2.6. Первые блюда не должны иметь привкус сырой и подгоревшей муки, недоваренные или сильно переваренные продукты, комки заварившейся муки, резкую кислотность, пересол и др.

4.3. Органолептическая оценка вторых блюд

4.3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно.

Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

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

4.3.3. 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.

4.3.4. Макароны 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.

4.3.5. 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, обращают внимание на качество исходного картофеля, процент отхода, закладку и выход, обращают внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.

4.3.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир, то соус должен быть приятного янтарного цвета.

4.3.7. 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 привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

V. Критерии оценки качества блюд

5.1. «Разрешено к реализации блюд» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

«Не разрешено к реализации блюд» - 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 бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при заседании комиссии по контролю за организацией питания в школе.

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