

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ**

«ГЕРЗЕЛЬ-АУЛЬСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 2 им.Х.К.АХМАТОВА»

(МБОУ «Герзель-Аульская СШ №2 им.Х.К.Ахматов»)

ПРИНЯТО

На педагогическом совете
(протокол №01от«01» сентября 2025г.)

УТВЕРЖДАЮ

Директор _____/Л.В.Берсанова./
Приказ № 152/4 от 01.09.2025г.

ПОЛОЖЕНИЕ

**о бракеражной комиссии МБОУ «Герзель-Аульская СШ № 2
им.Х.К.Ахматов»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии МБОУ «Герзель-Аульская СШ № 2 им.Х.К.Ахматова» далее соответственно –Положение, образовательная организация) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ГОСТ 31986-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

1.2. Положение составлено в рамках мероприятия ХАССП для контроля за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи и выполнении санитарно-гигиенических требований.

1.3. Положение определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности бракеражной комиссии.

2. Порядок создания бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия формируется общим собранием трудового коллектива образовательной организации. Персональный состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя образовательной организации.

2.2. В состав бракеражной комиссии входят:

2.2.1. Председатель – представитель администрации образовательной организации.

2.2.2. Члены комиссии:

- работник пищеблока;
- медицинский работник;
- работник хозяйственной части.

2.3. Отсутствие отдельных членов бракеражной комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее трех ее членов.

2.4. При необходимости в состав бракеражной комиссии приказом руководителя образовательной организации могут включаться работники, чьи должности не указаны в пункте 2.2 настоящего Положения, а так же специалисты и эксперты, не являющиеся работниками образовательной организации.

2.5. Председатель бракеражной комиссии является ее полноправным членом. В случае равенства голосов при голосовании голос председателя бракеражной комиссии является решающим.

3. Основные цели задачи бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества готовых блюд, приготовленных в пищеблоке образовательной организации.

3.2. Задачи бракеражной комиссии:

- контроль массы всех готовых блюд (штучных изделий, полуфабрикатов, порционных блюд, продукции к блюдам);
- органолептическая оценка всех готовых блюд (состав, вкус, температура, запах, внешний вид, готовность).

3.3. Возложение на бракеражную комиссию иных поручений, несоответствующих цели и задачам ее создания, не допускается.

3.4. Решения, принятые бракеражной комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные к исполнению всеми работниками образовательной организации или теми, кому они не посредственно адресованы, если в таких решениях прямо указаны работники образовательной организации.

4. Права и обязанности бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия вправе:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания;
- ходатайствовать оощрении или наказании работников пищеблока образовательной организации;
- находиться в помещениях пищеблока для проведения бракеража готовых блюд.

4.2. Бракеражная комиссия обязана:

- ежедневно являться на бракераж готовой пищевой продукции за 20 минут до начала раздачи;

- добросовестно выполнять возложенные функции: отбирать пробы готовой пищевой продукции, проводить контрольное взвешивание и органолептическую оценку;
- выносить одно из трех обоснованных решений: допустить к раздаче, направить на доработку, отправить в брак;
- ознакомиться с меню, таблицами выхода и состава продукции, изучить технологические и калькуляционные карты приготовления пищи, качество которой оценивается;
- своевременно сообщать руководству образовательной организации о проблемах здоровья, которые препятствуют осуществлению возложенных функций;
- осуществлять свои функции в специальной выдаваемой одежде: халате, шапочке, перчатках и обуви;
- перед тем как приступить к своим обязанностям, вымыть руки и надеть специальную одежду;
- присутствовать на заседании при руководителе образовательной организации и по вопросам расследования причин брака готовых блюд;
- фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в журнале бракеража готовой кулинарной продукции и акте выявления брака (по необходимости).

5. Деятельность бракеражной комиссии

5.1. Деятельность комиссии регламентируется настоящим Положением, действующими санитарными правилами, ГОСТ.

5.2.

Для оценки контроля массы и органолептической оценки члены бракеражной комиссии используют порядки, указанные в приложениях № 1 и 2 к настоящему Положению.

5.3.

Работники образовательной организации обязаны содействовать деятельности бракеражной комиссии: представлять затребованные документы, давать пояснения, предъявлять пищевые продукты, технологические емкости, посуду и т. п.

6. Заключительные положения

6.1.

Члены бракеражной комиссии несут персональную ответственность за выполнение возложенных на них функций и за вынесенные в ходе деятельности решения.

ПОРЯДОК оценки контроля массы готовых блюд

Для контроля средней массы блюда надвзять электронные или циферблатные весы с ценой деления 2 г и взвесить на них количество продукции, указанной в таблице 1. Затем фактически полученные 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**

Что взвешивают	В каком количестве
Штучные полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские и булочные изделия	10 шт.
Блюда: <ul style="list-style-type: none">• из мяса, мяса птицы, рыбы, кролика, дичи с гарнирами и соусами;• из картофеля, овощей, грибов и бобовых;• из круп макаронных изделий с жиром, сметаной или соусом;• из яиц, творога со сметаной или соусами;• мучные с жиром, сметаной и иными продуктами. А также: <ul style="list-style-type: none">• холодные и горячие закуски;• супы без мяса, мяса птицы, рыбы;• десерты, сладкие блюда с сахаром, сиропом, соусом и 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 мяса, мяса птицы, рыбы, кролика, дичи, круп, овощей, оладьи, блинчики,	10 шт. или порций

блины, сладкие блюда, пирожки и другие кулинарные изделия, в том числе порционируемые	
Горячие и холодные напитки собственного производства, соки свежевыжатые	3 порции
Коктейли собственного производства	2 порции
Нарезанные торты, штучные и нарезанные пирожные, рулеты с начинками, кексы, мучные восточные сладости, 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
5–50 включительно	10	—
50–100 включительно	—	5
100–200 включительно	5	—
200–300 включительно	—	10
300–500 включительно	3	—
500–1000 включительно	—	15

ПОРЯДОК органолептической оценки готовых блюд

Для дачи органолептической оценки и общей емкости готовой пищевой продукции отбирают бракеражную пробу для каждого члена комиссии в объеме:

- трех ложек – жидкой продукции. Содержимое емкости, в которой 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 – продукции плотной консистенции. Блюда и изделия сначала оценивают внешне, а затем нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

Для дачи органолептической оценки используют методику, указанную в таблице 1. Сначала оценивают блюда, имеющие слабовыраженный запах и вкус, затем приступают к продукции более интенсивными показателями, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь.

При дегустации проб продукции сохраняют порядок их представления без возврата к ранее дегустируемым пробам. После оценки каждого образца снимают послевкусы, используя нейтрализующие продукты (белый хлеб, сухое пресное печенье, молотый кофе или негазированную питьевую воду).

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

Таблица 1. Методика проведения оценки продукции

Продукция	Как оценивают
Суп	Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с ре-

	цептурой, напримерналичиелукаилипетрушки. Каждуюсоставнуючастьисследуютотдельно, отмечаясоотношениежидкойи плотнойчастей, консистенциюпродуктов, формунарезки, вкус. Затем пробуютблюдовцеломсдобавлениемсметаны, еслионапредусмотренарецептурой
Соус	Определяютконсистенцию, переливаятонкойструйкойипробуянавкус. Затемоценив аютцвет, состав, правильностьформынарезки, текстуру наполнителей, атакжезапахивкус
Вторые, холодныеисладкиеблюдаилиизделия	Блюдаиизделиясплотнойструктуройпослеоценкивнешн еговиданарезаютнаобщейтарелкенатестируемыепорци и
Полуфабрикаты, изделияблюдаизтушеныхи запеченныховощей	Отдельнотестируютовощиисоус, азатемпробуютблюдовцелом
Полуфабрикаты, изделияблюдаиз отварныхижаренныховощей	Вначалеоцениваютвнешнийвид– правильностьформынарезки, азатемтекстуру (консистенцию), запахивкус
Полуфабрикаты, изделияблюдаизкрупн макаронныхизделий	Продукциютонкимслоемраспределяютподнутарелкииу станавливаютотсутствиепостороннихвключений, наличиекомков. Умакаронныхизделий обращаютвниманиенаихтекстуру: разваренностьислипаемость
Полуфабрикаты, изделияблюдаизрыбы	Проверяютправильностьразделкиисоблюдениерецепту ры; правильность подготовкиполуфабрикатов–нарезку, панировку; текстуру; запахивкусизделий
Полуфабрикаты, изделияблюдаизмясаиптицы	Оцениваютвнешнийвидблюдавцеломиотдельномясног оизделия: правильностьформынарезки, состояниеповерхности, панировки. Затемпроверяютстепеньготовностиизделийпроколомпо варскойиглойсогласнотекстуре (консистенции) ицветунаразрезе. Послеэтогооцениваютзапахивкусблюда. Длямясныхсоусныхблюдотдельнооцениваютвсесостав ныечасти: основноеизделие, соус, гарнир; затемпробуютблюдовцелом
Холодныеблюда, полуфабрикаты, салатыизакуски	Особоевниманиеобращаютнавнешнийвидблюда– правильностьформы нарезкиосновныхпродуктов, ихтекстуру
Сладкиеблюда	Учитываютгрупповыеособенностиблюд, атакже:

	<ul style="list-style-type: none"> • ужелированных блюд, муссов и кремов в начале определяют состояние по 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) в начале 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 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	Баллы оценки
Не имеет недостатков. Органолептические показатели соответствуют требованиям нормативных и технических документов	5 баллов (отлично)
Имеет незначительные или легко устранимые недостатки. Например: типичные для данного вида продукции, но слабо выраженные запахи и вкус; неравномерная форма нарезки;	4 балла (хорошо)

недостаточно соленый вкус ит. д.	
Имеет значительные недостатки, непригоден 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 ит. д.	3 балла (удовлетворительно)
Имеет значительные дефекты: присутствуют посторонние привкусы или запахи; пересолено; недоварено; подгорело; утратило форму ит. д.	2 балла (неудовлетворительно)