

**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. Методорганолептической оценки качества продукции общественного питания».

1.2. Положение составлено в рамках мероприятий ХАССП для контроля за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи и выполнением 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 о поощрении 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 из 20 минут до начала раздачи;

- добросовестно выполнять возложенные функции: отбирать пробу готовой пищевой продукции, проводить контрольно-взвешивание и органолептическую оценку;
- выносить одно из трех основанных 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, качеством которых оценивается;
- своевременно сообщить руководству образовательной организации о проблемах здоровья, которые препятствуют осуществлению возложенных функций;
- осуществлять свою функцию в специальной 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 проводить саморасследования причин брака готовых блюд;
- фиксировать результаты брака в ража в учетных документах: в журнале брака готовой кулинарной продукции и акте выявления брака (при 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 используются порядки, указанные в приложениях № 1 и 2 к настоящему Положению.

5.3.

Работники образовательной организации обязаны действовать в 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 из-за несенные в ходе деятельности и решений.

ПОРЯДОК оценки контроля массы готовых блюд

Для контроля средней массы блюда надо взять электронные или циферблочные весы с ценой деления 2 г и весить на них количество продукции, указанной в таблице 1. Затем фактические показатели средней массы продукции надо сравнить с нормами вида хода, которые указаны в меню. Если масса имеет отрицательные отклонения, то продукция не допускается к реализации. Привынение к решению 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, мясаптицы, рыбы, кролика, дичи с гарнирами и соусами; • из картофеля, овощей, грибов и бобовых; • из круп и макаронных изделий с жиром, сметаной или соусом; • из яиц, творога с сметаной или соусами; • мучные с жиром, сметаной и иными продуктами. 	3 порции
А также: <ul style="list-style-type: none"> • холодные и горячие закуски; • супы без мяса, мясаптицы, рыбы; • десерты, сладкие блюда с сахаром, сиропом, соусами и иными продуктами 	
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, мясаптицы, рыбы, кролика, дичи, круп, овощей, оладьи, блинчики,	10 шт. или порций

блинчики, сладкие блюда, пирожки и другие кулинарные изделия, в том числе порционируемые	
Горячие и холодные напитки собственного производства, соки и 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 полуфабриката тов и изделий, блюд, напитков, гилемл	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

Приложение № 2
к Положению о бракеражной комиссии
МБОУ «Герзель-Аульская СШ № 2»

**ПОРЯДОК
органолептической оценки готовых блюд**

Для аци органолептической оценки из общего количества 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 teste стирируемой пробе должны содержаться все основные компоненты блюда;
- одного изделия или блюда – продукции плотной консистенции. Блюда из изделия сначала оценивают внешне, а затем нарезают на общую тарелку на тестирование и порции.

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

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

Оценку продукции дают 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 ними испытания 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

	центурой, например наличием лука или петрушки. Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение между крепостью и плотностью частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Затем пробуют блюда в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой
Соус	Определяют консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав, правильность формы нарезки, текстуру наполнителей, а также запах и вкус
Вторые, холодные и сладкие блюда или изделия	Блюда и изделия с плотной структурой после оценки внешнего вида нарезают на общий кусок, а затем тарелке нарезают на порции
Полуфабрикаты, изделия из мяса и блюда из тушеных и запеченных ховощей	Отдельно оценивают тонкую соусную массу, а затем пробуют блюда в целом
Полуфабрикаты, изделия из мяса и блюда из отварных и жареных ховощей	Вначале оценивают внешний вид – правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус
Полуфабрикаты, изделия из мяса и блюда из крупы или макаронных изделий	Продукцию тонким слоем распределяют под тарелки и становливают отсутствием посторонних включений, наличием комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру: разваренность и слипаемость
Полуфабрикаты, изделия из мяса и блюда из рыбы	Проверяют правильность разделки и способления блюда рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов – нарезку, панировку; текстуру; запах и вкус изделия
Полуфабрикаты, изделия из мяса и блюда из мяса птицы	Оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки, состояния поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделия проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда. Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все составные части: основное изделие, соус, гарнир; затем пробуют блюда в целом
Холодные блюда, полуфабрикаты, салаты и закуски	Особое внимание обращают на внешний вид блюда – правильность формы нарезки основных продуктов, их текстуру
Сладкие блюда	Учитывают групповые особенности блюд, а также:

	<ul style="list-style-type: none"> ужелированныхблюд, муссовикремоввначалеопределяютсостояниепо верхности, виднаразрезелиизломеицвет. Крометого, оцениваютспособностьохранятьформувготовомблюде. Особоевниманиеобращаютнатекстуру, затемоцениваютзапахивкус; сладкихгорячихблюд (суфле, пудинги, гренки, горячиедесерты) вначалеисследуютвнешнийвид– характерповерхности, цветисостояниекорочки; массунаразрезелиизломе–пропеченность, отсутствиезакала. Затемоцениваютзапахивкус
Мучныекулинарныеполуфабрикаты иизделия	<p>Иследуютвнешнийвид: характерповерхностеста, цветисостояниекорочкиублинов, оладьев, пирожковит. д., формуизделия.</p> <p>Обращают вниманиенасоотношениефаршатеста, качествофарша: егосочность, степеньготовности, состав. Затемоцениваютзапахивкус</p>
Мучныекондитерскии булочные полуфабрикаты иизделия	<p>Обращаютвниманиенасостояниеповерхности, ееотделку, цвети состояниекорочки, отсутствиеслоениякорочкиотмяши, толщинуформуизделий.</p> <p>Затемоцениваютсостояниемяши:</p> <p>пропеченность, отсутствиепризнаковнепромеса, характерпористости, эластичность, свежесть, отсутствиезакала.</p> <p>Послеэтогооцениваюткачествоотделочных полуфабрикатовпоследующимпризнакам:</p> <p>состояниекремовоймассы, помады, желе, глазури, ихпышность, пластичность.</p> <p>Далееоцениваютзапах ивкусизделиявцелом</p>

Таблица 2. Методикадачиоценкипродукции

Характеристикипродукции	Баллиоценка
Не имеетнедостатков. Органолептическиепоказателисоответствуюттребованиямнормативных техническихдокументов	5 баллов (отлично)
Имеетнезначительныелилегкоустранимыенедостатки. Например: типичныедляданноговидапродукции, но слабовыраженныезапахи вкус;неравномернаяформарезки;	4 балла (хорошо)

недостаточносоленыйвкусит. д.	
Имеетзначительныенедостатки, нопригодендляреализациибез переработки. В численедостатковмогутбыть: подсыханиеповерхности; нарушениеформыизделия; неправильнаяформанарезкиовощей; слабый иличрезмерныйзапахспеций; жидкостьв салатах; жесткаятекстураили консистенциямясант. д.	3 балла (удовлетв орит ельно)
Имеетзначительныedefекты: присутствуютпосторонниепривкусыили запахи; пересолено; недоварено; подгорело; утратилоформуит. д.	2 балла (неудовле твр ительно)