

**государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
средняя общеобразовательная школа №6 города Жигулевска
городского округа Жигулевск Самарской области
(ГБОУ СОШ № 6)**

ПРИНЯТО

Решением
педагогического
совета ГБОУ СОШ №
6 Протокол № 1
от «27» августа 2026г.

ПРИНЯТО

с учетом мнения
Совета родителей
Протокол № 2
от «28» августа
2026г.

ПРИНЯТО

с учетом мнения
Совета обучающихся
Протокол № 1
от «28» августа
2026г.

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГБОУ
СОШ № 6
А.Н. Золотенкова
Приказ № 151-од
от «28» августа 2026г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

**государственного бюджетного общеобразовательного учреждения
Самарской области средней общеобразовательной школы №6 города
Жигулевска городского округа Жигулевск Самарской области**

1. Общие положения

- 1.1. В целях организации горячего питания в ГБОУ СОШ № 6 г. Жигулевска приказом директора создается бракеражная комиссия.
- 1.2. В своей работе бракеражная комиссия руководствуется следующей нормативной базой:
 - 1.2.1. Федеральным законом РФ от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - 1.2.2. СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» Технологическими картами готовых блюд и сборниками рецептов.
- 1.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.
- 1.4. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.
- 1.5. Бракеражная комиссия в журнале результатов оценки готовых блюд отмечает результаты проб блюд, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность.
- 1.6. Члены бракеражной комиссии проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.
- 1.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.
- 1.8. Бракеражная комиссия:
 - 1.8.1. Проверяет качество приготовления блюд, соответствие утвержденному меню;
 - 1.8.2. Проверяет соблюдение санитарных норм и правил, сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов.
- 1.9. Бракеражная комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно – эпидемиологических требований, технологических карт и потребовать от работников пищеблока принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.
- 1.10. В состав бракеражной комиссии могут входить представители педагогического состава, администрации образовательной организации, столовой, родительского сообщества (родительский контроль).

2. Основные задачи

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.2. Предотвращение желудочно – кишечных заболеваний.
- 2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.4. Обеспечение санитарии и гигиены в школьной столовой.
- 2.5. Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.
- 2.6. Обеспечение пищеблока качественными продуктами питания с соответствующими на них сертификатами качества.

3. Методика органолептической оценки пищи

- 3.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяется внешний вид пищи, ее цвет.
- 3.2. Определяется запах пищи. Запах 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.
- 3.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 3.4. 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.

4. Органолептическая оценка первых блюд

- 4.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность обработки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
- 4.2. При оценки 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).

4.3. При органолептической оценки обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

4.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протёртых частиц. Суп – пюре должен быть однородным по своей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

4.5. 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.

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

5. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

5.3. 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.

5.4. Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

5.5. При оценки 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.

5.6. 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 или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюда, политые таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.

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