



Департамент образования города Москвы

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение города Москвы  
«Школа с углубленным изучением иностранных языков № 1412»

127549, г. Москва, ул. Мурановская, дом 4А  
тел./факс 8-499-206-14-38, 8-499-207-05-30

1412@edu.mos.ru

СОГЛАСОВАНО

на заседании управляющего совета

ГБОУ Школа № 1412

Протокол от 28. августа 2016 № 1

Председатель управляющего совета

М.И. Мухоморова  
«28» августа 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ Школа № 1412

Э.М. Мусина

«29» августа 2016 г.

## Положение

### о бракеражной комиссии

в Государственном бюджетном общеобразовательном  
учреждении города Москвы «Школа с углубленным  
изучением иностранных языков № 1412»

## **I. Общие положения.**

Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления и выполнения санитарно-гигиенических требований.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется:

- санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях от 23.07.2008 № 45 (СанПин 2.4.5.2409-08);
- санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций от 15.05.2013 № 26 (СанПин 2.4.1.3049-13, с изменениями от 20.07.2015);
- приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 года № 213н-178 «Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Гражданско-правовым договором бюджетного учреждения № 1412/16-1 от 14.12.2015г. на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся в ГБОУ Школа № 1412
- приказом по ГБОУ Школа № 1412/1 № 42/3 от 01.09.2016г.

## **II. Порядок создания бракеражной комиссии и её состава.**

Состоит из 6 членов. В состав комиссии могут входить:

- руководитель учреждения (заместители руководителя, руководители структурных подразделений, лица, ответственные за школьное и дошкольное отделение) - **председатель комиссии;**
- работники ГБОУ Школа № 1412 - **члены комиссии.**

## **III. Деятельность комиссии.**

3.1. Члены бракеражной комиссии выполняют следующие обязанности:

- контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяют помещения и холодильники на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- контролируют организацию работы на пищеблоке;
- следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляют контроль сроков хранения и сроков реализации продуктов питания и проверяют выход порционных блюд;
- проводят органолептическую оценку готовой пищи; проверяют соответствие объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству воспитанников;
- отвечают на все интересующие вопросы классным руководителям, проводят просветительскую работу с педагогами;
- наличие суточных проб;
- проверка ведения журналов бракеража готовой продукции, журнала

температурного режима, журнала допуска сотрудников.

3.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

#### **IV. Требования к оформлению документации.**

Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок, претензионных актах.

#### **V. Заключительные положения.**

5.1 Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

5.2 Администрация ГБОУ Школа № 1412 обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

### **ИНСТРУКЦИЯ**

**Для членов бракеражной комиссии по пробе готовых блюд.**

#### **1. Общие положения.**

1.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.2. Выдача готовой продукции производится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в бракеражном журнале должна быть запись.

#### **2. Методика органолептической оценки пищи.**

2.1. Органолептическую оценку начинают с **внешнего осмотра** образцов пищи. Определяется внешний вид пищи, её цвет.

2.2. Определяется **запах пищи**. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, гнилостный. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный.

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

2.4. **При снятии пробы** необходимо выполнить некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые принимаются в сыром виде; вкусовая пробы не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

2.5. **Для органолептического исследования первое блюдо** тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве в тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии приготовления и разогрева. Следует обращать внимание на качество обработки сырья, наличие посторонних примесей и загрязненности.

Обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности. Отмечают отсутствие привкуса, горечикислотности, пересола, недосола. 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. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и пригорелой муки, с недоваренными и сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

#### **2.6. Гранулолептическая оценка вторых блюд.**

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая. Мясо птицы должно быть мягким и сочным. 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 тарелку, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной в меню, что позволяет выявить недовлажнение. Макароны должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей, их нарезку, внешний вид и цвет. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав входят пассированные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томаты и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. 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.

#### **Основание:**

Качественная, безопасная и вкусная еда для учащихся и ГСЭ «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».