


ЛАНГЕПАССКОЕ ГОРОДСКОЕ МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
**СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №3**  
(ЛГ МАОУ «СОШ №3»)

ул. Мира 21, г. Лангепас, Тюменская обл., 628672  
тел.: (34669) 2-68-35, факс: (34669) 2-17-86 e-mail: [shkola3L@mail.ru](mailto:shkola3L@mail.ru)

СОГЛАСОВАНО

Председатель УС ЛГ МАОУ «СОШ №3»  
  
\_\_\_\_\_ П.Е. Шкунденкова  
29 декабря 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ЛГ МАОУ «СОШ №3»  
  
\_\_\_\_\_ С.Н. Кононова  
29 декабря 2018 г.



## ПОЛОЖЕНИЕ

### О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ ЛГ МАОУ «СОШ №3»

СОГЛАСОВАНО

Управляющим советом  
ЛГ МАОУ «СОШ №3»  
(протокол от 29.12.2018 № 3)

г.Лангепас – 2018

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ ЛГ МАОУ «СОШ №3»**  
(предыдущая редакция: приказ от 31 августа 2017г. №550-О)

**1. Общие положения**

1.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора ЛГ МАОУ «СОШ №3» на начало учебного года.

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

1.3. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность, др.

1.4. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

**2. Методика проведения органолептической оценка качества продукции**

2.1. Органолептический анализ проводится на предприятии общественного питания.

2.2. Метод органолептической оценки предназначен для объективного контроля качества продукции.

2.3. Качество продукции по органолептическим показателям определяется для партии сразу после ее изготовления, перед реализацией.

2.4. При органолептической оценке температура продукции должна соответствовать температуре блюда (изделия) при их реализации.

2.5. Оценка качества продукции проводится как в целом (общий вид качества), так и по характеристикам так и по характеристикам (например, цвет).

**3. Органолептическая оценка первых блюд**

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

3.2. 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).

3.3. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недозволенности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус.

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

#### **4. Органолептическая оценка вторых блюд**

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

4.2. 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 тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.3. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки.

4.4. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет.

4.5. 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. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная - приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

#### **5. Права бракеражной комиссии.**

5.1. В любое время проверять санитарное состояние пищеблока.

5.2. Контролировать наличие маркировки на поступаемых продуктах.

5.3. Проверять выход продукции.

5.4. Контролировать наличие суточной пробы.

5.5. Проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам.

5.6. Проверять качество поступающей продукции.

5.7. Контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного циклического меню.

5.8. Проверять соблюдение правил хранения продуктов питания.

5.9. Вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

#### **6. Управление и структура**

6.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, заведующая производством, и представитель администрации школы.

6.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

#### **7. Документация бракеражной комиссии.**

7.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».

7.2. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у заведующего производством.