

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ГУО «Крулевщинская средняя
школа Докшицкого района
имени И.Ф.Титкова»

_____ В.А.Пискунович
« ____ » августа 2025 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации работы бракеражной комиссии

ГЛАВА 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Бракеражная комиссия создается в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества и безопасности, поступающих в столовую пищевых продуктов и соблюдения санитарно-эпидемиологических требований при приготовлении и раздаче пищи в государственном учреждении образования.

2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Санитарными нормами и правилами «Требования для учреждений общего среднего образования», утвержденными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 27.12.2012 № 206 (с изменениями и дополнениями от 03.05.2018 №39), Специфическими санитарно-эпидемиологическими требованиями к содержанию и эксплуатации учреждений образования, утвержденными постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 07.08.2019 № 525, Методическими рекомендациями по организации питания в учреждениях образования в 2025/2026 учебном году, Информационным сборником технологических карт блюд и изделий для питания обучающихся общего среднего образования, подготовленным Министерством образования Республики Беларусь, 2023 г. (далее – сборник новых (фирменных) блюд), программой производственного контроля.

ГЛАВА 2 ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

3. Бракеражная комиссия создается на основании приказа директора учреждения образования.

4. В состав комиссии входят не менее 4 человек: представитель руководства учреждения образования, ответственный за организацию питания

обучающихся в школе, шеф-повар столовой учреждения образования, педагогический работник.

5. Состав комиссии обновляется ежегодно на начало нового учебного года.

6. При отсутствии членов бракеражной комиссии обязанности выполняют лица, их заменяющие, если иное не определено приказом руководителя учреждения.

ГЛАВА 3 ПОЛНОМОЧИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

7. Бракеражная комиссия ежедневно проверяет качество готовой пищи в соответствии с Правилами бракеража пищи (приложение к настоящему положению) с регистрацией результатов бракеража в Журнале по контролю за качеством готовой пищи.

8. Функции бракеражной комиссии:

8.1. контроль за работой пищеблока, в том числе:

за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований при приеме пищевой продукции на пищеблок учреждения образования;

за соблюдением сроков годности, условий хранения пищевой продукции в складских помещениях, холодильном оборудовании;

за содержанием оборудования, помещений пищеблока;

за качеством мытья посуды;

за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

за соответствием фактическим выходом порции каждого блюда;

8.2. контроль за соответствием процесса приготовления пищи технологическим картам;

8.3. контроль за наличием суточных проб;

8.4. контроль за разнообразием и соблюдением двухнедельных рационов питания учащихся;

8.5. присутствовать при закладке основных продуктов;

8.6. выносить на рассмотрение директора УО, педагогического совета учреждения, совещаний при руководителе предложения по улучшению качества и безопасности питания учащихся.

9. Объекты, предмет и субъекты контроля комиссии:

полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке; поточность приготовления блюд;

качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке;

условия и сроки хранения продуктов;

соблюдение требований, норм и правил при приготовлении и выдаче готовой продукции;

исправность холодильного и технологического оборудования;

личная гигиена, прохождение гигиенической подготовки, медицинских осмотров, вакцинации сотрудников пищеблока;

ГЛАВА 4

ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

10. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению нарушений.
11. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией, в организации питания учащихся заносятся в Журнал контроля за организацией питания обучающихся (бракеражный журнал).
12. Решения бракеражной комиссии обязательны к исполнению руководством учреждения образования и работниками пищеблока.

ГЛАВА 5

ПРАВА, ОБЯЗАННОСТИ И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ КОМИССИИ

13. Члены бракеражной комиссии имеют право:
 - 13.1 выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания учащихся в учреждении образования (педагогические советы, общие собрания попечительского совета, собрания трудового коллектива учреждения, родительские собрания для законных представителей);
 - 13.2. контролировать выполнение принятых решений;
14. Члены бракеражной комиссии обязаны:
 - 14.1 контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - 14.2 проверять складские помещения и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
 - 14.3 контролировать организацию работы на пищеблоке;
 - 14.4. следить за соблюдением правил личной гигиены работников пищеблока;
 - 14.5. осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовленной пищи;
 - 14.6. присутствовать на закладке основных блюд, проверять выход блюд;
 - 14.7. проводить органолептическую оценку готовых блюд;
 - 14.8. проверять соответствие объемов приготовленных блюд объему разовых порций.
15. Члены бракеражной комиссии несут ответственность:
 - 15.1 за выполнение закрепленных за ними полномочий;
 - 15.2. за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением и в соответствии с действующим законодательством Республики Беларусь.

Принято педагогическим советом №7 от 28.08.2025

ПРИЛОЖЕНИЕ

ПРАВИЛА БРАКЕРАЖА ПИЩИ

1. Общие положения

1.1. Все блюда, изготавливаемые на пищеблоке учреждения образования, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

1.2. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии изготавливаемого блюда.

1.3. Бракераж готовой пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. Комиссия приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой продукции.

1.4. Бракераж блюд производят не менее трех лиц из состава бракеражной комиссии.

1.5. Бракеражная комиссия проводит оценку доброкачественности готовой пищи по органолептическим показателям, правильности кулинарной обработки приготовленных блюд, соответствие выхода блюд меню-раскладке, проведение С-витаминизации блюд.

1.6. Прежде чем приступить к процедуре бракеража члены бракеражной комиссии должны быть ознакомлены с меню, рецептурой блюд, технологией приготовления блюд.

1.7. Члены бракеражной комиссии должны владеть методикой органолептической оценки готовой пищи.

1.8. Оценка качества готовой пищи заносится в Журнал по контролю за качеством готовой пищи (бракеражный) до начала ее реализации. В журнал бракеража готовой продукции вносятся результаты органолептической оценки качества готовых блюд и результат взвешивания порционных блюд.

При нарушении технологии приготовления пищи на пищеблоке учреждения образования, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к выдаче готового блюда, фактов списания.

1.9. Журнал по контролю за качеством готовой пищи (бракеражный) должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью.

1.10. За качество пищи несут ответственность работники пищеблока, члены бракеражной комиссии, осуществившее контроль качества пищи, и допустившее ее к употреблению.

2.Методика органолептической оценки готовой пищи

2.1. Качество готовой пищи по органолептическим показателям (вкус, запах, внешний вид, цвет, консистенция) должно соответствовать технологическим документам, устанавливающим требования к качеству продукции (технологические карты на конкретные виды продукции).

2.2. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов готовой пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

2.3. Запах готовой пищи 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.

2.4. Вкус готовой пищи следует устанавливать при характерной для нее температуре (горячие блюда должны иметь температуру $(+50)^{\circ}\text{C}$, холодные напитки должны быть комнатной температуры, но не ниже $(+16)^{\circ}\text{C}$, салаты $(+14)^{\circ}\text{C}$ - $(+16)^{\circ}\text{C}$).

2.4. Вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха.

3.Особенности органолептической оценки первых блюд

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку.

3.2. Отмечают внешний вид и цвет:

качество обработки сырья (тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности);

форма нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов);

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);

пробу пюреобразных супов сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц (суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности).

3.3. Определяют вкус и запах:

блюдо должно обладать присущим ему вкусом, без 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).

3.4. Не допускаются к раздаче блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

4. Особенности органолептической оценки 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. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

4.3 Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.4. Жаренная рыба должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму при порционировании.

4.5. В крупяных, мучных или овощных гарнирах 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);

макаронные изделия должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки;

при оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, их внешний вид, цвет (если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира).

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Обращают внимание на пассированные корни, лук в составе соуса (их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию), цвет соуса (если в него входят томат или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета), вкус соуса (плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус).

4.7. При определении вкуса и запаха вторых блюд обращают внимание на наличие специфических запахов (вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный вкус свежего масла, на котором ее жарили).