

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 314

Утверждено приказом директора
от 28 августа 2026 № 141/1-ОД
«О создании условий для эффективной организации
питания обучающихся в 2026-2027 учебном году»

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии и методике оценивания

1. Общее положение

1.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора МАОУ СОШ № 314 (далее - Школа) до 01 сентября текущего года.

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

1.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа и требованиями СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02 июня 2026 года № 18 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.4282-26», предъявляемыми к организации питания обучающихся в образовательных организациях.

1.4. Выдача готовой пищи обучающимся производится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки блюд и разрешения о выдачи их, при этом в бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда (предмет оценки - внешний, цвет, вкус, консистенция, жёсткость, сочность и другие показатели готового блюда).

1.5. Члены комиссии вправе:

1.5.1. Беспрепятственно посещать складские, производственные и вспомогательные помещения, обеденные залы и другие зоны на протяжении всего технологического цикла: при получении продуктов, приготовлении, раздаче, уборке и утилизации.

1.5.2. Проверять документацию. Комиссия контролирует наличие и правильность заполнения журналов (бракеражного, контроля закладки продуктов, актов на списание не востребованных порций).

1.5.3. Оценивать условия хранения. Проверяется соблюдение температурного режима, сроков годности продуктов, состояние складских помещений.

1.5.4. Контролировать маркировку. Комиссия проверяет наличие и корректность маркировки на посуде и инвентаре.

1.5.5. Проводить визуальный контроль. Члены комиссии могут осматривать рабочие места сотрудников на предмет соблюдения правил личной гигиены и санитарных норм.

2. Методика организации работы

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

2.2. Затем 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 как селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

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

3. Органолептическая оценка первых блюд.

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

3.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму вырезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей и других продуктов).

3.3. При органолептической оценке обращают внимания на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

3.4. При проверке парообразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей своей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего 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.

3.6. Не разрешаются к выдаче 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. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

4.3. 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.

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

4.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжиженное и имеет синеватый оттенок, следует оценить качество исходного картофеля, процент отхода, закладку и выход, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре блюдо направляется на анализ в лабораторию.

4.6. Консистенция 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 и жир или сметана, то у соуса должен быть приятный янтарный цвета. Плохо приготовленный соус горьковато-неприятный на вкус. Блюдо, политое таким

соусом, не вызывает аппетита. Снижает вкусовые достоинства пищи и её усвоение.

4.7. 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 её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жаренная - приятно слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

5. Критерии оценки качества блюд

При осуществлении оценки готовых блюд пользуются следующими критериями:

«отлично»	- блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
«хорошо»	- незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;
«удовлетворительно»	- нарушения и изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;
«неудовлетворительно»	- изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить.

Блюдо, оцененное «неудовлетворительно», к раздаче не допускается, требуется замена блюда. Основание: Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С – 112 от 20.02.2002.