

Утверждено:
Приказом директора
ГБОУ НСО «САКК
им.А.И.Покрышкина
(школа-интернат)»
№ 13 от 03.03.2026.

Согласовано:
представитель работников
трудоого коллектива
ГБОУ НСО «САКК
им.А.И.Покрышкина
(школа-интернат)»
В.Ю.Ширин В.Ю.Ширин
«03» 03 2026

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
ГБОУ НСО «САКК им. А.И. Покрышкина(школа-интернат)»

ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия создается приказом директора образовательного учреждения на начало года. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом. 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, жесткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

МЕТОДИКА

органолептической оценки пищи

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

Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов 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.

Органолептическая оценка первых блюд

Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся 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 загрязнённости.

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

При органолептической оценке обращают внимание 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.

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

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолённости, 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.

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

Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

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.

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.

При оценке 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 несоответствии рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав входят томат или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета.

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 привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся.

При оценке холодных блюд применима общая схема проведения органолептического анализа, но с учетом особенностей. Особое внимание обращают

на внешний вид блюда: тщательность его оформления, правильность нарезки основных продуктов; их консистенцию, сочетаемость продуктов.

Бракераж пищи проходит в присутствии непосредственного изготовителя продукции, но он участие в оценке изготовленной им пищи не принимает.

Выход отдельных готовых изделий (кроме пирожков) допускается с отклонением 3% как в сторону уменьшения, так и увеличения. Для пирожков отклонения от установленного веса в меньшую сторону допускается – весом 75-100 г не более 2,5%, весом 50г не более 3%. Вес штучных изделий производят путем контрольного взвешивания не менее 10 штук одноименных изделий. Отклонения в 10 штуках изделий не допускаются.

Бракераж пищи осуществляется органолептическим методом контроля с помощью органов чувств (зрения, обоняния, вкуса, осязания).

Показателями кулинарной продукции при органолептическом анализе являются: внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус блюда (изделия).

Органолептическая оценка качества блюд и изделий каждой партии выпускаемой продукции осуществляется по 5-бальной системе. Для получения объективных результатов при органолептической оценке качества пищи каждому из показателей: внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, вкусу дают соответствующие оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее – арифметическое всех показателей блюда (изделия).

Баллом «5» оцениваются блюда и кулинарные изделия, приготовленным строго по утвержденной рецептуре и технологии.

Баллом «4» оцениваются блюда (изделия), приготовленные с соблюдением рецептуры и технологии, но имеющие незначительные или легкоустраняемые отклонения (например, слабовыраженный запах и вкус, неравномерная форма нарезки, слегка недосоленное блюдо изделие)

Баллом «3» оцениваются блюда (изделия) с более значительными отклонениями требуемой рецептуры и технологии, но пригодные для реализации без переработки. К недостаткам таких блюд относят несоблюдение отдельных соотношений компонентов, подсыхание поверхности изделий, нарушение формы изделий, неправильная нарезка овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая консистенция мяса и др.

Если вкус и запах блюда (изделия) оцениваются в 3 балла каждый, то, независимо от других показателей, блюдо (изделие) оценивается не выше, чем в 3 балла.

ЕСЛИ нарушения технологии при КОМИССИИ устранены, То оценка не снижается.

Баллом «2» оцениваются блюда (изделия) со значительными дефектами: с несвойственным привкусом **ИЛИ** запахом, изделия **пересоленные**, имеющие кислый, горький, острый вкус, недоваренные или недожаренные, подгорелые, потерявшие форму или характерную консистенцию или другие порочащие признаки.

Такую продукцию переводят в брак, оформляя актом забраковки продукции. Могут быть случаи уничтожения продукции после дополнительного обследования ее комиссией.

При необходимости продукция может быть направлена на исследование в аккредитованную испытательную лабораторию.

Лица, допустившие **брак**, привлекаются к материальной и административной ответственности.

Все результаты органолептической оценки кулинарной продукции по показателям заносятся комиссией в бракеражный журнал, в т.ч. указывается фамилия лица, допустившего нарушение.

Бракеражная комиссия имеет право задержать реализацию подозрительной в отношении доброкачественности продукции до решения санитарно-эпидемиологической службы о переработке или полного уничтожения.

После проверки качества готовых блюд (изделий) бракеражная комиссия проверяет на раздаче правильность хранения пищи, наличие необходимых компонентов для оформления и отпуска блюд, температуру хранения.

Необходимо обращать внимание на недопустимость использования продуктов и блюд, не разрешенных санитарно-эпидемиологической службой для питания детей в общеобразовательных учреждениях.

Основание:

Санитарно-эпидемиологические правила СП **2.4.3648-20**

«Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательные учреждения»

ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ, ПО ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКЕ, БЛЮД ПРИ СНЯТИИ ПРОБ

№ п/п	Наименование блюд	Органолептическая оценка
1.	Каши, супы молочные	Проварен, сладкий, соль в норме
2.	Бутерброды	Свежие, без посторонних запахов
3.	Кофе, какао, компоты, кисели, напитки	Сладкие, сахар в норме
4.	Салаты	Овощи проварены, без гнили, заправлены растительным маслом
5.	Супы	Наваристые, овощи мягкие, соль в норме
6.	Мясные котлеты, биточки. Шницель, тефтель	Пропеченные, сочные, соль в норме
7.	Гуляш, азу	Протушено, мясо мягкое, соль в норме
8.	Плов	Мясо мягкое, рис рассыпчатый, соль в норме
9.	Гарнир рис, гречка	Рассыпчатый, соль в норме
10.	Овощные пюре	Однородные, без комочков
11.	Соусы	Однородные, без комочков, соль в норме
12.	Кондитерские изделия, соки	Свежие, срок годности в норме
13.	Выпечка	Пышная, пропеченная, сладкая
14.	Рыбные блюда	Протушенные, соль в норме
15.	Колбасные изделия	Свежие, сроки годности в норме
16.	Овощные рагу	Протушено, овощи мягкие, соль в норме
17.	Омлеты, запеканки	Пропеченные, пышные, сладкие, соль в норме
18.	Печень	Протушена, пропеченная, мягкая
19.	Фрукты	Свежие, без гнили
20.	Кефир, снежок, молоко	Свежие, сроки годности в норме

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ, ПО ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКЕ, БЛЮД ПРИ СНЯТИИ ПРОБ

№ п/п	Наименование блюд	Органолептическая оценка
1.	Каши, супы молочные	Проварен, сладкий, соль в норме
2.	Бутерброды	Свежие, без посторонних запахов
3.	Кофе, какао, компоты, кисели, напитки	Сладкие, сахар в норме
4.	Салаты	Овощи проварены, без гнили, заправлены растительным маслом
5.	Супы	Наваристые, овощи мягкие, соль в норме
6.	Мясные котлеты, биточки. Шницель, тефтель	Пропеченные, сочные, соль в норме
7.	Гуляш, азу	Протушено , мясо мягкое, соль в норме
8.	Плов	Мясо мягкое, рис рассыпчатый, соль в норме
9.	Гарнир рис, гречка	Рассыпчатый, соль в норме
10.	Овощные пюре	Однородные, без комочков
11.	Соусы	Однородные, без комочков, соль в норме
12.	Кондитерские изделия, соки	Свежие, срок годности в норме
13.	Выпечка	Пышная, пропеченная, сладкая
14.	Рыбные блюда	Протушенные, соль в норме
15.	Колбасные изделия	Свежие, сроки годности в норме
16.	Овощные рагу	Протушено, овощи мягкие, соль в норме
17.	Омлеты, запеканки	Пропеченные, пышные, сладкие, соль в норме
18.	Печень	Протушена, пропеченная, мягкая
19.	Фрукты	Свежие, без гнили
20.	Кефир, снежок, молоко	Свежие, сроки годности в номе