

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Гимназия»  
(Коми национальная гимназия)

(МОУ КНГ)

Муниципальной ведомственной учреждение «Гимназия»  
(Коми национальной гимназии)  
(МВУ КНГ)

Принято педагогическим  
советом  
«30» августа 2022 г.  
Протокол № 01

Утверждаю  
Директор гимназии  
Е.Н.Наконечная  
«19» августа 2022г.



## Положение о бракеражной комиссии в гимназии

### 1. Общее положение

Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в гимназии. Бракеражная комиссия создается приказом директора гимназии на начало учебного года.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуются СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; СанПиН 2.4.3648-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; Приказа УО АМО ГО «Сыктывкар» от 09.12.2021 № 1248 «Об организации работы бракеражной комиссии в муниципальных организациях».

### 2. Управление и структура бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия создается приказом директора образовательной организации на учебный год.

В состав бракеражной комиссии входят: медицинский работник (по согласованию), заведующая производством, представитель администрации гимназии.

Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (приложение).

### 3. Основные задачи бракеражной комиссии

\*Предотвращение пищевых отравлений.

\*Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

\*Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

### 4. Организация работы бракеражной комиссии

\*Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.

\*Бракераж готовой продукции проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

## 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: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

\*При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются 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.

### *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 пюреобразных супов пробу 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,

Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарнира, других нештучных блюд и изделий — путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.