

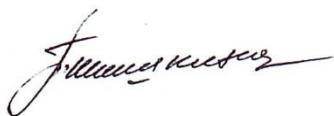
П Р И К А З
18 августа 2025 года № 247-ОД
с.Ильинское

Об утверждении Положения о бракеражной комиссии муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа с.Ильинское Томаринского муниципального округа Сахалинской области на 2025-2026 учебный год

Во исполнение ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановления Главного государственного санитарного врача России от 28.01.2021 № 2 СанПиН 1.2.3685-21, «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения от 27 октября 2020 года N 32 Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Уставом школы, в целях соблюдения технологии приготовления горячего питания (продукции), использования качественного ассортимента продуктов питания в образовательной организации, качества приготовленной продукции, ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение о бракеражной комиссии муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа с.Ильинское Томаринского муниципального округа Сахалинской области на 2025-2026 учебный год.
2. Утвердить форму дегустационного листа (приложение № 2).
3. Утвердить график проведения дегустации в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении средняя общеобразовательная школа с.Ильинское Томаринского муниципального округа Сахалинской области на 2025-2026 учебный год (приложение № 3).
3. Утвердить План работы комиссии на 2025-2026 учебный год (Приложение № 4).
4. Членам комиссии обеспечить:
 - заполнение дегустационного листа в соответствии с утвержденными критериями оценки блюд;
 - выходить с предложениями к руководителю образовательной организации по улучшению качества блюд школьного питания (приготавливаемой пищи, ее внешней оценки).
4. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор



Т.А. Шишкина

ПРИНЯТО
Управляющим советом школы
28.05.2025, протокол № 2

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора школы
18.08.2025 № 247-ОД

Положение
о бракеражной комиссии муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа
с.Ильинское Томаринского муниципального округа Сахалинской области
на 2025-2026 учебный год

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа с.Ильинское Томаринского муниципального округа Сахалинской области (далее – Комиссия) является коллективным экспертом и организуется для проведения оценки качества блюд школьного питания.

1.2. Комиссия действует в соответствии с настоящим Положением.

1.3. В состав бракеражной комиссии включаются: председатель комиссии, ответственный за организацию работы бракеражной комиссии, представители родительской общественности, учителя, кладовщик, представитель профсоюзного комитета.

1.4. Члены комиссии должны быть ознакомлены с правилами проведения дегустации и критериями оценки блюд (Приложение № 1).

1.5. В работе комиссии в период проведения дегустаций могут принимать участие представители Министерства образования Сахалинской области, учредитель, в лице отдела образования Томаринского муниципального округа, Управление Роспотребнадзора по Сахалинской области, ГБУЗ «Томаринская ЦРБ» по приглашению Комиссии.

1.6. Дегустации проводятся в соответствии с графиком, который утверждается приказом директора школы на учебный год.

1.7. График проведения дегустаций направляется учредителю, в лице отдела образования Томаринского муниципального округа в начале учебного года на весь учебный год.

1.8. Председатель бракеражной комиссии за семь дней предупреждает сотрудников комиссии о точном времени предстоящей дегустации.

1.9. Оценка ставится по пятибалльной шкале. В случае если ставится оценка ниже чем «5», то обязательно пишется примечание.

1.10. Члены дегустационной комиссии оценивают два параметра: внешний вид и вкусовые качества. За каждый параметр оценка ставится отдельно.

1.11. Ответственность за достоверность предоставляемой информации несут члены комиссии.

1.12. Материальные затраты по проведению дегустации возлагаются на поставщика услуг (юридическое лицо) по организации школьного питания.

2. Порядок проведения дегустации:

2.1. Члены комиссии проводят дегустацию в соответствии с графиком в обозначенное время, открытым способом.

2.2. В случае если члены комиссии изъявили желание зайти за линию раздачи, то им необходимо надеть разовые бахилы, халат и колпак.

2.3. Дегустации подлежат все основные блюда (все первые блюда, все гарниры, основные мясные блюда, основные салаты, несколько позиций выпечки, компоты и напитки), или проводятся тематические дегустации в соответствии с планом работы комиссии.

2.4. Члены комиссии вправе взять или попросить любое блюдо. Количество дегустируемого блюда ограничено:

2.4.1. Порционные блюда (котлеты, кулинарные изделия и т.п.) берутся в единичном экземпляре и с помощью ножа делятся между членами комиссии.

2.4.2. Не порционные блюда (супы, гарниры) берутся в количестве полпорции на всех членов комиссии.

2.4.3. Салаты берутся в количестве одной порции на всех членов комиссии.

2.4.4. Напитки берутся по одному стакану, и переливаются на два - для каждого члена комиссии.

2.5. Очередность оценки отдельных показателей должна отвечать естественной последовательности органолептической оценки: сначала необходимо определить качественные показатели, оцениваемые зрительно (форма, цвет, внешний вид), затем запах (аромат), консистенцию (структуру), и наконец, такие свойства, как вкус, разжевываемость и т.д.

2.6. По ходу дегустации заполняется дегустационный лист.

2.6. Члены комиссии предоставляют дегустационные листы председателю комиссии, подводят итоги дегустации методом математической обработки, результаты оформляются протоколом. Протокол подписывают председатель комиссии и секретарь.

2.7. Дегустационные листы и протокол заседания дегустационной комиссии хранятся у секретаря Комиссии.

Приложения:

1. Методика органолептической оценки блюд общественного питания.

2. Дегустационный лист.

3. Характеристика требований по органолептическим показателям и оценка разных видов готовой кулинарной продукции (в соответствии с ГОСТ 31986-2013).

1. Методика органолептической оценки пищи.

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

Затем определяется запах пищи. Этот показатель особенно важен, т.к. с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения в запахе пищевых продуктов, особенно мяса и рыбы, связанные с начальными явлениями порчи, когда другими способами эти изменения установить не удастся. Запах следует определять при той температуре, при которой употребляются блюда. Лучше всего запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запахом пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

При помощи органов осязания определяется консистенция продуктов. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, небо и зубы. В процессе пережёвывания пищи определяют ее жесткость, сочность, нежность. Осязательными ощущениями, особенно языка, обусловлено восприятие маслянистости, клейкости, мучнистости, мягкости, прилепаемости, крупнозернистости, рассыпчатости и т.д.

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

Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, соленый. Наибольшей чувствительностью к сладкому и соленому обладает кончик языка, к горькому - область его корня, к кислому - края.

При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются 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 берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Например, буровато-коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

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). Целесообразно сравнить набор корней и овощей, увиденных при просмотре плотной части первого блюда, с рецептурой по раскладке.

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

При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых 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, 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.

В детском учреждении не должны разрешаться 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) дается общая.

При внешнем осмотре блюд обращают внимание на характер нарезки кусков мяса (поперек или вдоль волокон), равномерность порционирования, цвет поверхности, наличие поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя панировки. В изделиях из мяса и рыбы определяют цвет как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии приготовления блюда. Так, заветренная темная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона; розово-красный цвет на разрезе котлет говорит о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного мяса.

Важным показателем является консистенция блюда, дающая представление о степени готовности блюда и отчасти о соблюдении рецептуры при его изготовлении (например, мажущаяся консистенция изделий из рубленого мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба). Степень готовности и консистенцию мясопродуктов, птицы и рыбы определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой, которые должны легко входить в толщу готового продукта.

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, сохраняющей форму нарезки.

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 зерна должны отделяться

друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке каши ее сравнивают с запланированной по меню раскладке, что позволяет выявить недовложение.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими 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 несоответствие рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.

Консистенцию 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 соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус, с частичками обгоревшего лука имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, и ее усвоение.

Характеристика требований по органолептическим показателям и оценка разных видов готовой кулинарной продукции (в соответствии с ГОСТ 31986-2013).

№ п/п	Виды готовой кулинарной продукции	Требования по органолептическим показателям и их особенности оценки
1.	Супы	Основными показателями качества прозрачных супов являются прозрачность, концентрированный вкус, обусловленный наличием экстрактивных веществ (для мясных и рыбных бульонов) и запах. При органолептическом анализе прозрачных супов прежде всего обращают внимание на внешний вид бульона, его цвет, отсутствие взвешенных частиц, блесков жира. Все гарниры к супам пробуют отдельно, а те, которые при подаче заливают бульоном, еще и вместе с ним. При оценке качества супов-пюре содержимое емкости (кастрюли) тщательно перемешивают черпаком и отбирают пробу супа. Затем, выливая ее струйкой, оценивают текстуру (консистенцию): густоту, вязкость, однородность, а также наличие плотных частиц и цвет. После этого анализируют запах и пробуют суп. Гарнир к супам-пюре, который по рецептуре не протирается, пробуют отдельно. Для отбора пробы заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки и др.) содержимое емкости (кастрюли) осторожно, но тщательно перемешивают и отливают в тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой (пример, наличие лука, петрушки и т.д.). Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Наконец, пробуют блюдо в целом.
2.	Холодные блюда, салаты и закуски	При оценке холодных блюд, салатов и закусок особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов; их текстуру (консистенцию).
3.	Блюда из отварных и жареных овощей	При проверке качества изделий и блюд из отварных и жареных овощей вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус.
4.	Блюда из тушеных и запеченных овощей	При оценке качества изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом.
5.	Блюда из круп и макаронных изделий	При оценке качества блюд из круп и макаронных изделий их тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру (консистенцию): разваренность и слипаемость.
6.	Блюда из рыбы	При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); текстуру (консистенцию); запахи вкус изделий.
7.	Блюда из мяса и птицы	У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень

		готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда. Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все его составные части (основное изделие, соус, гарнир), а затем пробуют блюдо в целом.
8.	Сладкие блюда (десерты)	При оценке сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки, горячие десерты и др.) вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, цвет и состояние корочки; массу на разрезе (изломе): пропеченность, отсутствие закала. Затем оценивают запах и вкус.
9.	Соусы	При органолептической оценке соусов определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.), правильность формы нарезки, текстуру (консистенцию) наполнителей, а также запах и вкус.
10	Мучные кулинарные изделия	При оценке мучных блюд и мучных кулинарных изделий исследуют их внешний вид (характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков и др., форму изделия), обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша (его сочность, степень готовности, состав), а затем оценивают запах и вкус.
11	Мучные кондитерские и булочные изделия	Характеризуя внешний вид мучных кондитерских и булочных изделий, обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом.

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Ф.И.О. члена комиссии _____

Дата проведения оценки: _____

Органолептические показатели продукта

Наименование показателя	
Внешний вид	
Вкус	

Дегустируемый продукт	Оценка по 5-балльной системе			
	<i>Внешний вид</i>	<i>Вкус</i>	<i>Примечание</i>	<i>Общий балл</i>
№				
№				
№				
№				
№				
№				

Подпись _____

ГРАФИК ПРОВЕДЕНИЯ ДЕГУСТАЦИЙ
в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении средняя
общеобразовательная школа с.Ильинское Томаринского
муниципального округа Сахалинской области
на 2025-2026 учебный год

Месяц	Дата	Время проведения	Название мероприятия
Октябрь	15	10.10	Дегустация «Меню одного дня»
Декабрь	17	10.10	Дегустация «Меню одного дня»
Февраль	18	10.10	Дегустация «Меню одного дня»
Апрель	15	10.10	Дегустация «Меню одного дня»
Май	13	10.10	Дегустация «Меню одного дня»

ПЛАН РАБОТЫ КОМИССИИ
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средняя
общеобразовательная школа с.Ильинское Томаринского
муниципального округа Сахалинской области
на 2025-2026 учебный год

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственные лица
Создание нормативно - правовой базы организации питания			
1	Издание приказа об организации питания	до 01.09.2025	Директор
2	Согласование графика проведения дегустаций.	до 28.08.2025	Директор
3	Издание приказа о работе комиссии	до 28.08.2025	Директор
4	Разработка методических рекомендаций и материалов по проведению дегустаций	до 28.08.2025	Заместитель директора по УВР
5	Размещение на школьном сайте информации о работе комиссии.	в течение учебного года	Заместитель директора по УВР
Информационно-аналитическая деятельность			
1	Совещания при директоре: - Организация горячего питания и качество приготовления блюд. Отчет классных руководителей об организации и проведении анкетирования обучающихся и родителей по вопросу качества питания детей в школьной столовой	декабрь, май	Директор, классные руководители
2	Анкетирование обучающихся и родителей по вопросам организации школьного питания.	1 раз в четверть	Заместитель директора по УВР
Организационная и просветительская деятельность			
1	Заседание школьного клуба «Разговор о правильном питании»	декабрь, январь	Заместитель директора по УВР, кл. рук.
2	Беседы с учащимися о правильном питании	в течение года	Кл. руководители в рамках кл. часов
3	Проведение родительских собраний «Правильное питание – один из факторов укрепления здоровья»	сентябрь-ноябрь	Кл. руководители с приглашенными: ответственными лицами по питанию в ОО
4	День открытых дверей в школьной столовой для родителей с дегустацией детского питания	сентябрь	Директор
5	Общешкольная родительская конференция «Здоровые дети – здоровое общество»	апрель	Заместитель директора по УВР

6	Праздник «За здоровый образ жизни» в рамках всероссийского дня здоровья	7 апреля	Председатель дегустационной комиссии
7	Конкурс рисунков «Витамины в нашей жизни»	март	Педагог-организатор, учителя начальной школы
Контрольная деятельность			
1	Организация и проведение дегустации блюд школьного питания.	1 раз в квартал	Председатель комиссии, (пищеблок школьной столовой)
2	Контроль за санитарно – гигиеническим состоянием пищеблока	ежедневно	Директор, ответственный за питание
3	Контроль за качеством поставляемой продукции, сроками реализации, качеством приготовления блюд	ежедневно	Члены комиссии
4	Контроль за технологией приготовления блюд	ежедневно	Члены комиссии
5	Контроль за состоянием здоровья работников пищеблока	ежедневно	Директор
6	Контроль за охватом учащихся горячим питанием	ежедневно	Директор, классные руководители