

Министерство науки и высшего образования РФ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Принято  
решением Ученого совета ФМШ СФУ  
Протокол № 1 от «08» октября 2021г.



Утверждаю  
Директор ФМШ СФУ

Е.А. Енгуразова

2021г.

**Положение**  
**о бракеражной комиссии и методике оценивания качества блюд**  
**в физико-математической школе-интернате**  
**ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет»**  
**П БК ФМШ СФУ – 2021**

Красноярск 2021

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии физико-математической школы-интерната ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет» (далее-ФМШСФУ) определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности указанной комиссии. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; Постановлением Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 N 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»; СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»; Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 № 36 «О введении в действие Санитарных правил СП 2.3.2.1078-01 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 31.03.2011 № 29 «Об утверждении СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения № 4 к СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»; Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»; методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.); требованиями ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу», введенные в действие приказом Росстандарта от 22.11.2013 № 1674-ст. Законом Красноярского края от 02.11.2000 №12-961 «О защите прав ребенка».

1.2. Комиссия является постоянно действующим органом, ее решения содержат указания, которые обязательны для исполнения всеми работниками ФМШ СФУ, либо, если в таких решениях прямо указаны работники школы, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

1.3. Деятельность комиссии основывается на принципах:

- обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания;
- уважения прав и защиты законных интересов работников ФМШ СФУ, а также обучающихся;
- строгого соблюдения законодательства и требований нормативно-правовых актов в области организации питания.

## **2. Основные цели и задачи комиссии**

2.1. Комиссия создана с целью осуществления постоянного контроля качества готовой пищи.

2.2. Задачи создания и деятельности комиссии:

- выборочная проверка качества всех поступающих в ФМШ СФУ продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд;
- сплошной контроль по мере готовности, но до отпуска обучающимся качества, состава, веса, объема всех приготовленных в школе блюд;
- оценка проверяемой продукции с вынесением решений о ее соответствии установленным нормам и требованиям или о ее неготовности или о ее несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением (оформляется акт);
- предотвращение пищевых отравлений;
- выявление ответственных и виновных в допущении брака конкретных сотрудников.

2.3. Возложение на комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

### **3. Состав комиссии**

3.1. Комиссия утверждается приказом директора ФМШ СФУ в составе председателя и от двух до трех членов:

- председатель комиссии – ответственный за организацию питания, назначенный директором школы.
- руководитель (или назначенный работник) организации, осуществляющей организацию питания;
- медицинский работник.

По мере необходимости в состав комиссии приказом директора могут включаться специалисты и эксперты, в том числе и не являющиеся работниками школы.

3.2. Председатель комиссии является ее полноправным членом. При этом в случае равенства голосов при голосовании в комиссии голос председателя является решающим.

### **4. Права и обязанности комиссии**

4.1. Комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции.

4.2. Все работники ФМШ СФУ обязаны оказывать комиссии или отдельным ее членам по устному или письменному запросу содействие в реализации их функций.

4.3. Члены комиссии осуществляют свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде (халате), перчатках.

4.4. Члены комиссии в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и т.д.

4.5. При обнаружении недостатков в ходе оказания услуг организатором питания члены комиссии незамедлительно информируют директора ФМШ СФУ, представителя Центра студенческого питания.

4.6. За нарушение настоящего Положения работники ФМШ СФУ и члены комиссии несут персональную ответственность.

### **5. Деятельность комиссии**

5.1. Комиссия осуществляет контроль за соответствием технических требований, предъявляемых к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок, наличием документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

5.2. Выдача обучающимся готовой пищи из общих котлов, кастрюль и т.д. разрешается только после снятия проб, ложка, используемая для взятия проб после каждого блюда ополаскивается горячей водой.

5.3. По результатам проверки каждый член комиссии может приостановить выдачу не соответствующего установленным требованиям блюда. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением комиссия принимает большинством голосов.

5.4. Решение комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.

5.5. Отсутствие отдельных членов комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее двух ее членов.

5.6. Контроль за доброкачественностью готовой продукции проводится органолептическим методом. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой (Приложение 1) проведения данного анализа.

## 1. Методика организации работы

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

1.2 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.

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

1.4 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.

## 2. Органолептическая оценка первых блюд

2.1 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. Следует обращать внимание на качество обработки сырья, тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

2.2 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).

2.3 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 пленок.

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

2.5 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.

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

## 3. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

3.3 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 консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

3.4 Макаaronные 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.

3.5 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.

3.6 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. У плохо приготовленного соуса горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, ее усвоение.

3.7 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 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.

#### 4. Критерии оценки качества блюд

**«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»** - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

**«НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО»** - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

ОСНОВАНИЕ: Указание Главного государственного санитарного врача по РБ №С-112 от 20.02.2002г.