

	Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	
NG-02-01	Ред.01.	Стр. 1 из 20



Согласовано
Директор Школы
Байғабыл А. Б.

Утверждаю
Генеральный директор
Пак О. Ю.

Положение
о комиссии по контролю за организацией и качеством питания,
бракеражу готовой продукции
ТОО «Школа Нового Поколения NGS Астана»

город Астана, 2025 год

	Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	
NG-02-01	Ред.01.	Стр. 2 из 20

Содержание

Термины и определения	3
1. Общие положения	4
2. Функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, объекты, предмет и субъекты контроля комиссии	4
3. Оценка организации питания в школе	7
4. Права, обязанности, ответственность комиссии	10
5. Делопроизводство	11
6. Заключительные положения	12

	Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	
NG-02-01	Ред.01.	Стр. 3 из 20

Термины и определения

Объект	здание и территория образовательного учреждения, расположенные по адресу: г. Астана, р. Нура, ул. Култегин, здание 12.
Организация образования	Товарищество с ограниченной ответственностью «Школа Нового Поколения NGS Астана»
Пищеблок	Комплекс производственных, складских, хозяйственных, подсобных и административно бытовых помещений столовой.
Внутренние нормативно-правовые акты	Приказы, положения, договоры, инструкции, регламентирующие документы деятельности ТОО «Школа Нового Поколения NGS Астана»
Поставщик	Юридическое лицо, поставляющее товары и/или услуги в области организации питания, на основании договора.
Заведующий производством	Штатная единица Поставщика, ответственная за осуществление организационной работы пищеблока контролирующая ее качество.
Бракеражная комиссия	Комиссия общественного контроля организации, осуществляющей образовательную деятельность.

	Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	
NG-02-01	Ред.01.	Стр. 4 из 20

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции ТОО «Школа Нового Поколения NGS Астана» в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к объектам образования» утвержденным Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 05 августа 2021 года № ҚР ДСМ-76.

1.2. Настоящее Положение определяет цель, задачи и функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (далее – Комиссия), регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции – комиссия общественного контроля организации, осуществляющей образовательную деятельность, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в организации образования.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими требованиями, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТ.

1.5. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом Генерального Директора на начало каждого учебного года. Срок полномочий комиссии - 1 год.

1.6. Комиссия должна состоять не менее чем из 3 человек. В состав комиссии входят:

- 1.6.1. медицинский работник;
- 1.6.2. администрация организации образования;
- 1.6.3. заведующий производством;
- 1.6.4. представитель родительского комитета.

1.7. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и представителем родительского комитета организации образования.

2. Функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, объекты, предмет и субъекты контроля комиссии

2.1. К основным функциям комиссии в организации образования относят:

2.1.1. контроль за качеством доставляемых продуктов питания *(По методике в соответствии с Приложением 1);*

2.1.2. контроль и качество приготовления блюд *(По методике в соответствии с Приложением 2);*

2.1.3. контроль за соблюдением санитарно-гигиенических, эпидемиологических требований при приготовлении и раздаче пищи в организации образования;

2.1.4. контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

2.1.5. проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;

2.1.6. проверка соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;

2.1.7. проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;

2.1.8. проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;

2.1.9. контроль организации работы на пищеблоке;

2.1.10. отслеживание за правильностью составления ежедневного меню;

2.1.11. наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

2.1.12. осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;

2.1.13. отбор суточной пробы, проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д. *(В соответствии с Приложением 3)*;

2.1.14. направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию.

2.2. Комиссия проверяет:

2.2.1. сопроводительную документацию на поставку продуктов питания, сырья (с каждой поступающей партией), товарно-транспортные накладные, заполняя журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

2.2.2. рацион питания, сверяя его с основным двухнедельным и ежедневным меню;

2.2.3. наличие технологической и нормативно-технической документации на пищеблоке;

2.2.4. сверяет закладку продуктов питания с меню;

2.2.5. соответствие приготовления блюда технологической карте;

2.2.6. помещения для хранения продуктов, холодильное оборудование (морозильные камеры), соблюдение условий и сроков реализации, ежедневно заполняя соответствующие журналы;

2.2.7. осуществляет визуальный контроль условий труда в производственной среде пищеблока и школьной столовой;

2.2.8. визуально контролирует состояние помещений пищеблока, школьной столовой, а также 1 раз в неделю — инвентарь и оборудование пищеблока;

2.2.9. осматривает сотрудников пищеблока, раздатчиков пищи, заполняя Гигиенический журнал, проверяет санитарные книжки;

2.2.10. соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке - 1 раз в 2 недели, заполняя инструкции, журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;

2.2.11. сверяет список детей, подтверждающие документы об организации индивидуального питания;

2.2.12. соответствие режима питания с графиком приема пищи;

2.2.13. гигиену приема пищи, составляя акты по проверке организации питания.

2.3. Объекты, предмет и субъекты контроля комиссии:

2.3.1. оформление сопроводительной документации, маркировка продуктов питания;

2.3.2. показатели качества и безопасности продуктов;

2.3.3. полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке, школьной столовой;

2.3.4. поточность приготовления продуктов питания;

2.3.5. качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке, в школьной столовой;

2.3.6. условия и сроки хранения продуктов;

2.3.7. условия хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке (кухне);

2.3.8. исправность холодильного, технологического оборудования;

2.3.9. личная гигиена, прохождение гигиенической подготовки и аттестации, медицинский осмотр, вакцинации сотрудниками организации образования;

2.3.10. дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке, в школьной столовой.

2.4. Контроль осуществляется в виде выполнения ежедневных функциональных обязанностей комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, а также плановых или оперативных проверок.

2.5. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным Генеральным Директором организации образования Планом производственного контроля за организацией и качеством питания на учебный год, который разрабатывается с учетом Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и доводится до

	Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	
NG-02-01	Ред.01.	Стр. 7 из 20

сведения всех членов коллектива организации образования перед началом учебного года.

2.6. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке организации образования, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

2.7. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

2.8. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным приказом Поставщика в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Суточная проба отбирается в объеме:

2.8.1. порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды – поштучно, в объеме одной порции;

2.8.2. холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г;

2.8.3. порционные вторые блюда, биточки, котлеты и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

2.8.4. Суточные пробы должны храниться не менее 24 часов в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2°С до +6°С.

2.9. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к выдаче готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

2.10. Комиссия составляет акты на списание продуктов, невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей.

2.11. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.

2.12. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в организации образования.

2.13. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности Генеральному Директору и Директору Школы.

3. Оценка организации питания в школе

3.1. Комиссия в составе, в соответствии с приказом ежедневно приходит на снятие Бракеража пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с основным и ежедневным меню.

3.2. В меню должны быть проставлены дата, и полное наименование блюда.

3.3. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.4. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь.

3.5. План производственного контроля утверждается Школой, при этом программа производственного контроля разрабатывается Поставщиком питания и подлежит обязательному соблюдению. Результаты органолептической оценки качества готовых блюд, а также результаты взвешивания порционных блюд подлежат внесению в журнал бракеража готовой пищевой продукции; указанный журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью и хранится у заведующего производством.

3.6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

3.7. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

3.8. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

3.9. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

3.10. Оценка «неудовлетворительно» (брак) дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

3.11. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии.

3.12. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

3.13. Комиссия также определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду. Результаты проверки и отчет комиссии оформляются ежемесячно.

3.14. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода). Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

3.15. Оценка качества продукции заносится в журнал бракеража готовой пищевой продукции до начала выдачи готовой пищи. В журнале отмечают результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

3.16. Основными формами работы комиссии являются:

3.16.1. совещания, которые проводятся 1 раз в квартал;

3.16.2. контроль, осуществляемый Генеральным Директором, Директором Школы, членами комиссии, согласно плану производственного контроля за организацией и качеством питания в организации образования.

3.17. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел Генеральному Директору на административное совещание, заседания педагогического совета. Результаты работы комиссии оформляются в форме протоколов или доклада о состоянии дел по организации питания в организации образования. Итоговый материал должен содержать констатацию фактов, выводы и, при необходимости, предложения.

3.18. Контроль проводится в виде плановых проверок в соответствии с утвержденным планом производственного контроля организации образования, который обеспечивает периодичность и исключает нерациональное дублирование в организации проверок и в виде оперативных проверок с целью установления фактов и проверки сведений о нарушениях.

Примерный перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению:

3.18.1. оценка органолептических свойств приготовленной пищи;

3.18.2. предотвращение пищевых отравлений;

3.18.3. предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;

	Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	
NG-02-01	Ред.01.	Стр. 10 из 20

- 3.18.4. контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- 3.18.5. обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;
- 3.18.6. контроль за организацией сбалансированного безопасного питания;
- 3.18.7. контроль за хранением и реализацией пищевых продуктов;
- 3.18.8. контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и наличием сопроводительных документов;
- 3.18.9. ведение журналов бракеража готовой пищевой продукции и бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- 3.18.10. контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порций;
- 3.18.11. контроль за выполнением норм питания и витаминизацией пищи;
- 3.18.12. контроль за соблюдением питьевого режима;
- 3.18.13. контроль за закладкой основных продуктов питания;
- 3.18.14. контроль за отбором суточной пробы.

Итоги проверок заслушиваются на совещании при Генеральном Директоре, где обсуждаются замечания и предложения по организации и качества питания в организации образования.

3.19. Администрация организации образования обязана содействовать в деятельности комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

4. Права, обязанности, ответственность комиссии

- 4.1. Комиссия имеет право:
 - 4.1.1. выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в организации образования;
 - 4.1.2. контролировать выполнение принятых решений;
 - 4.1.3. направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;
 - 4.1.4. составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание не востребовавшихся порций, недоброкачественных продуктов;
 - 4.1.5. давать рекомендации, направленные на улучшение питания в организации образования;
 - 4.1.6. ходатайствовать перед администрацией школы о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в организации образования.
- 4.2. Комиссия обязана:
 - 4.2.1. контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - 4.2.2. проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
 - 4.2.3. контролировать организацию работы на пищеблоке;

	Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	
NG-02-01	Ред.01.	Стр. 11 из 20

4.2.4. следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

4.2.5. осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

4.2.6. следить за правильностью составления меню;

4.2.7. присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;

4.2.8. осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;

4.2.9. проводить органолептическую оценку готовой пищи;

4.2.10. проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся.

4.3. Комиссия несет ответственность:

4.3.1. за выполнение закрепленных за ней полномочий;

4.3.2. за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством Республики Казахстан;

4.3.3. за достоверность излагаемых фактов в учетно-отчетной документации.

5. Делопроизводство

5.1. Комиссия ведет следующие журналы:

5.1.1. Гигиенический журнал (сотрудники);

5.1.2. Журнал бракеража готовой пищевой продукции;

5.1.3. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

5.1.4. Журнал учета посещаемости детей;

5.1.5. Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного обучающегося среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);

5.1.6. Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;

5.1.7. Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;

5.1.8. Ведомость контроля за рационом питания детей.

5.2. Журналы в бумажном виде должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью организации образования. Возможно ведение журналов в электронном виде.

	Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	
NG-02-01	Ред.01.	Стр. 12 из 20

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом организации образования, согласовывается с Директором школы и утверждается Генеральным Директором организации образования.

6.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме.

6.3. Данное Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 6.2. настоящего Положения.

6.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Разработал:
Врач-педиатр
Әбіл А. Н.

Согласовано:
Директор HR департамента
Ким И. Е.

Юрист
Басанов Е. М.

Директор департамента
централизованного
снабжения
Пак В. Р.

	Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	
NG-02-01	Ред.01.	Стр. 13 из 20

Приложение I

Методика определения качества продуктов

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов продуктов. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид продуктов, их цвет. Определяется запах продуктов. Запах определяется при затаенном 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 продуктов, 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 проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании

Мясо

Свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса — мясной, свойственный данному виду животного.

Замороженное мясо имеет ровную покрытую инеем, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-сероватого цвета.

Жир имеет белый или светло-желтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком.

Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую!), с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса.

Доброкачественность мороженого и охлажденного мяса определяют с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже. Свежесть мяса можно установить и пробной варкой — небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке

	Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	
NG-02-01	Ред.01.	Стр. 14 из 20

пара. Бульон при этом должен быть прозрачным, блестки жира — светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

Рыба

У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры ярко-красного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрачные. Мясо плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажатии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный. У мороженой доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей. У несвежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно пахнущий жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто появляются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Для определения доброкачественности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха). Применяется также пробная варка (кусочек рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

Молоко и молочные продукты

Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым оттенком), запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, несвойственных привкусов и запахов.

Творог имеет белый или слабожелтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. В детских учреждениях использование творога разрешается только после термической обработки. Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабожелтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность. Сметана в детских учреждениях всегда используется после термической обработки. Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей. Перед выдачей сливочное масло зачищается от желтого

	Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	
NG-02-01	Ред.01.	Стр. 15 из 20

края, представляющего собой продукты окисления жира. Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки.

Яйца

В детских учреждениях разрешено использовать только куриные яйца. Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся всплывают.

	Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	
NG-02-01	Ред.01.	Стр. 16 из 20

Приложение 2

Методика органолептической оценки пищи

Органолептическая оценка первых блюд

Для органолептической оценки первого блюда (после тщательного перемешивания в котле) его берут в небольшом количестве на тарелку. По внешнему виду определяют тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей, загрязненности, проверяют форму нарезки овощей, сохранение ее в процессе варки, сравнивают их набор с рецептурой по раскладке. Обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно из мяса и рыбы (недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, на поверхности не образуют жирных янтарных пленок, капли жира имеют мелкодисперсный вид). При определении вкуса и запаха блюда отмечают наличие постороннего привкуса, запаха, горечи, излишней кислотности, пересола. 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

Органолептическая оценка вторых блюд проводится по их составным частям. Общая оценка дается только соусным блюдам (рагу, гуляш). При внешнем осмотре блюда обращают внимание на характер нарезки мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и разреза (заветренная темная поверхность отварного мяса свидетельствует о длительном его хранении без бульона, красно-розовый цвет на разрезе котлет — о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного фарша).

Консистенция блюда дает представление о степени его готовности, а также о соблюдении рецептуры (вязкая консистенция котлет, например, указывает на избыточное добавление в них хлеба). Мясо должно быть мягким, сочным, мясо птицы — легко отделяться от костей, филе рыбы — мягким, сочным, не крошащимся.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей, консистенцию блюда, внешний вид, цвет (синеватый оттенок картофельного пюре, например, означает нехватку молока и жира).

При оценке крупяных гарниров их консистенцию сравнивают с запланированной по меню-раскладке (рассыпчатая, вязкая). Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки или запекания. Макароны изделия должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку, при этом обращают внимание на цвет, вкус и запах. Плохо приготовленный соус содержит частички пригоревшего лука, имеет серый цвет,

	Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	
NG-02-01	Ред.01.	Стр. 17 из 20

горьковатый привкус. Если в него входят томат и жир 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 вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

	Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	
NG-02-01	Ред.01.	Стр. 18 из 20

Приложение 3

Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий

Дата, время, изготовлен я блюд и кулинарных изделий	Наименование блюд и кулинарных изделий	Органолептическ ая оценка, включая оценку степени готовности блюд и кулинарных изделий	Разрешен ие к реализац ии (время)	Ответственн ый исполнитель (Ф.И.О. (при его наличии), должность)	Ф.И.О. (при его наличии , лица, проводи вшего бракера ж	Примечани е
1	2	3	4	5	6	7

Примечание: в графе 7 указываются факты запрещения к реализации готовой продукции



Данный документ согласно пункту 1 статьи 7 ЗРК от 7 января 2003 года N370-П «Об электронном документе и электронной цифровой подписи»,
удостоверенный посредством электронной цифровой подписи лица, имеющего
полномочия на его подписание, равнозначен подписанному документу на
бумажном носителе.

Согласовано

20.01.2026 16:55 Ким Ирина Евгеньевна

20.01.2026 17:09 Байғабыл Алмас Байғабылұлы

20.01.2026 18:16 Пак Валентин Радионович

20.01.2026 18:54 Басанов Ержан Маратович