ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 0213DA8E0049B1439046E16445B2E948B1
Владелец: ЕЖОВА МАРИЯ СЕРГЕЕВНА
Действителен: с 05.04.2024 до 05.07.2025

УТВЕРЖДАЮ
APPROVED

Директор
Некоммерческое общеобразовательное частное учреждение
Британской системы образования
«Международная Школа»

Director
The International School of Moscow

_____
М.С. Ежова /Maria Ezhova

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

в НОЧУ БСО «Международная Школа»

POLICY

School catering services quality control

The International School of Moscow

Редакция 2.0 от 02.09.2024
Version 2.0 dated 02.09.2024

Редакция/Version	Изменения/Amendments	Дата/Issue date
1.0	Первая версия/First release	02.08.2021
2.0	Вторая версия/Second release	02.09.2024

1. Общие положения	1. General provisions
1.1. Настоящее положение регламентирует порядок работы бракеражной комиссии в НОЧУ БСО “Международная школа” (далее - Школа). Бракеражная комиссия (далее - Комиссия) работает в тесном контакте с администрацией Школы и создана для постоянного контроля за организацией питания в Школе.	1.1. This policy regulates the work of the school catering services quality control inspection at the International School of Moscow (hereinafter - the School). The Inspection Panel (hereinafter referred to as the Panel) works in close contact with the School administration and is established to constantly monitor catering at the School.
1.2. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в Школе. Комиссия создается приказом директора Школы в начале учебного года. В состав комиссии входит не менее 3-х человек. Членами комиссии могут быть: руководитель образовательного учреждения, члены администрации Школы, ответственный за организацию питания в Школе, педагогические работники, заведующая школьной столовой, повара, а также медицинский работник Школы. Родители учащихся также могут входить в состав бракеражной комиссии при наличии санитарной одежды, медицинской книжки (при этом медосмотр должен быть пройден как для работника организации общественного питания, включая соответствующие прививки), а также знаний критериев оценки качества блюд и не имеющие ограничения по медицинским показаниям.	1.2. This Policy has been developed in order to strengthen control over the quality of food at School. The Panel is created by the order of the Business Manager at the beginning of the school year. The Panel consists of at least 3 people. Members of the Panel may be: Head of school, members of the school administration responsible for catering in the school, teaching staff, Head of the school canteen, cooks as well as the school nurse. The parents of students can also be part of the Inspection Panel in the presence of sanitary clothing, a medical book (in this case, the medical examination must be passed as for an employee of a public catering company including appropriate vaccinations), as well as an understanding of the criteria for evaluating the quality of meals and not having medical contradictions.
1.3. Основная задача бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой, контроль за соблюдением технологии приготовления пищи, предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний, расширение ассортиментного перечня блюд и организация полноценного качественного питания.	1.3. The main task of the Inspection Panel is to ensure constant control over the work of the school canteen, to monitor compliance with food technology, to prevent food poisoning and gastrointestinal diseases, to expand the assortment list of dishes and to organize a full-fledged high-quality food.
1.4. В своей деятельности Комиссия руководствуется следующими нормативными документами: - Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ (Ст. 37 Организация питания обучающихся); - Настоящим Положением; - Технологическими картами; - Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 от 01.01.2021 года "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" -СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; - ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и принципами ХАССП.	1.4. In its activities, the Panel is guided by the following regulatory documents: - The Law of the Russian Federation "On Education in the Russian Federation" of 29.12.2012 No. 273-FZ (Article 37 Catering for students); - Current Regulation; - Technological documents; - Sanitary regulations SP 2.4.3648-20 of 01.01.2021 about “Students wellbeing”/ - SanPiN 2.3/2.4.3590-20 "Sanitary and epidemiological requirements for the organization of public catering for the population»; - Federal Law "On the quality and safety of food products" and the principles of HACCP.

Комиссия по окончанию каждого учебного триместра отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой директору Школы в виде краткого отчета в письменном виде.	The Panel at the end of each academic term reports on the work of monitoring the work of the canteen to the School director in the form of a brief report in writing.
1.5. Комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждого из приготовленных блюд. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. Так, пробы берутся в следующем порядке/форме: **Салат** - столовая ложка каждого наименования. Для пробы закуски промышленного производства (сыр, маслины и тд) достаточно 2-3 кусочка. **Первое блюдо** - примерно 1/2 половника. **Второе блюдо** - в количестве 1 шт. каждого наименования (котлета, тефтеля, киш и др.); если мясное блюдо состоит из нескольких частей (поджарка, гуляш) - 1,5-2 столовых ложки. **Гарнир** - 1,5-2 столовые ложки каждого наименования. **Выпечка** - отрезается кусок из середины толщиной 2 см. **Штучная выпечка** - 1 штука. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в аккредитованную лабораторию.	1.5. The Panel controls the quality of the finished product which is carried out by the organoleptic method. Food control is carried out before the start of the holiday of each of the prepared meals. The delivery of ready-made food should be carried out only after taking a sample and recording the results of the evaluation of ready-made dishes in the inspection log and allowing them to be issued. So, the samples are taken in the following order/form: **Salad** - a tablespoon of each name. For a sample of snacks of industrial production (cheese, olives, etc.), 2-3 pieces are enough. **First course** is about 1/2 ladle. **Second course** - in the amount of 1 pc. each name (cutlet, meatball, quiche, etc.);if the meat dish consists of several parts (roast, goulash) - 1.5-2 tablespoons. **Garnish** -1.5-2 tablespoons of each name. **Baking** - cut a piece from the middle with a thickness of 2 cm. **Piece pastries** - 1 piece. In case of violation of food technology, the Panel is obliged to prohibit the delivery of dishes to students, send them for revision or processing, and, if necessary – for research in an accredited laboratory
1.6. **Бракеражный журнал** должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у заведующего школьной столовой. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и др. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность заведующий производством (зав.столовой) и повар, приготовивший данное блюдо.	1.6. **The Inspection log** must be numbered, laced and sealed; the Inspection log is kept by the head of the school cafeteria. The Inspection log notes the results of the sample of each dish paying attention to such indicators as appearance, colour, smell, taste, consistency, hardness, juiciness, etc. The Inspection log indicates the date and hour of the dish's production, the name of the dish, the time of inspection, the results of the organoleptic assessment and the degree of readiness of the dish, and the permission to distribute the dish. Persons conducting an organoleptic assessment of food should be familiar with the methodology for conducting this analysis. The quality of the food is the responsibility of the production manager (head of the canteen) and the cook who prepared this dish.

2. Права и обязанности бракеражной комиссии	2. Rights and obligations of the Inspection Panel
2.1. **Комиссия имеет право:** -в любое время проверять санитарное состояние пищеблока (не более одного раза в неделю); -проверять выход продукции; -контролировать наличие суточной пробы; -проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам; -контролировать разнообразие и соблюдение меню; -вносить на рассмотрение администрации Школы предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.	2.1. **The Panel has the right to:** - check the sanitary condition of the food supply unit at any time (no more than once a week); - check the output of the product; - monitor the presence of a daily sample; - check the compliance of the cooking process with the technological maps; - monitor the variety and compliance of the menu; - submit proposals for improving the quality of food and improving the service culture to the School administration.
2.2. **Обязанности Комиссии:** -контролировать организацию работы в школьной столовой; -проверять санитарное состояние пищеблока; -проверять на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения; -следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока; -периодически присутствовать при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд; -проводить органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.; -проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей; -контролировать наличие маркировки на посуде; -контролировать наличие суточной пробы; -проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам; -проверять качество поступающей продукции; -осуществлять контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;	**2.2. Duties of the Panel:** - control the organization of work in the school cafeteria; - check the sanitary condition of the food supply unit; - check the suitability of warehouses and other premises intended for the storage of food as well as compliance with the rules and conditions of their storage; - monitor compliance with the rules of personal hygiene by employees of the food department; - periodically be present at the tab of the main products, checks the output of dishes; - perform an organoleptic evaluation of the finished food, i.e. determines its colour, smell, taste, consistency, hardness, juiciness, etc.; - check the compliance of the volume of prepared food with the volume of single servings and the number of children; - monitor the presence of markings on the dishes; -monitor the presence of a daily sample; - check the compliance of the cooking process with the technological maps; - check the quality of incoming products; - monitor the timing of food sales and the quality of food preparation;
3. Методика органолептической оценки пищи	**3. The method of organoleptic evaluation of food**
3.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.	3.1. Organoleptic evaluation begins with an external examination of food samples. The inspection is best done in daylight. Inspection determines the appearance of food, its colour.
3.2. Далее, определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый,	3.2. Next, the smell of food is determined. The smell is detected by holding your breath. To denote the smell, use the epithets: clean, fresh, fragrant, spicy, lactic acid, putrid, forage, swamp, muddy. The specific smell is

гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.	indicated by: herring, garlic, mint, vanilla, petroleum products, etc.
3.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.	3.3. The taste of food, as well as the smell, should be set at its characteristic temperature.
3.4. 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.	3.4. When taking a sample, it is necessary to follow certain precautions: from raw products, only those that are used in raw form are sampled; a taste test is not carried out in case of detection of signs of decomposition in the form of an unpleasant smell, as well as in case of suspicion that this product was the cause of food poisoning.
4. Органолептическая оценка первых блюд	**4. Organoleptic evaluation of first courses**
4.1. 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.	4.1. For organoleptic examination, the first dish is thoroughly mixed in a cauldron and taken in a small amount on a plate. Note the appearance and color of the dish, which can be used to judge compliance with the technology of its preparation. You should pay attention to the quality of processing of raw materials: thorough cleaning of vegetables, the presence of foreign impurities and contamination.
4.2. 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 пленок.	4.2. When evaluating the appearance of soups and borscht, check the shape of slicing vegetables and other components, its preservation during cooking (there should be no crumpled, lost shape, and strongly boiled vegetables and other products). In the organoleptic evaluation, attention is paid to the transparency of soups and broths, especially those made from meat and fish. Poor-quality meat and fish give muddy broths, fat drops have a finely dispersed appearance and do not form greasy amber films on the surface.
4.3. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.	4.3. When checking puree-like soups, the sample is drained in a thin stream from a spoon into a plate, noting the density, uniformity of consistency, the presence of non-grated particles. The soup-puree should be homogeneous throughout the mass, without flaking the liquid on its surface.
4.4. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду	4.4. When determining the taste and smell, note whether the dish has an inherent taste, whether there is no foreign taste and smell, the presence of bitterness, unusual acidity of a freshly prepared dish, lack of salinity, over-

кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус.	salt. In sauteed soup and transparent soups, first try the liquid part, paying attention to the aroma and taste.
4.5. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.	4.5. Dishes with a taste of raw and burnt flour, with undercooked or heavily overcooked products, lumps of brewed flour, sharp acidity, over-salt, etc. are not allowed.
5. Органолептическая оценка вторых блюд	**5. Organoleptic Estimation of main course**
5.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.	5.1. All components of meals served with a side dish and sauce are evaluated separately. The evaluation of sauce dishes (goulash, stew) is given in general.
5.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.	5.2. Poultry meat should be soft, juicy and easily separated from bones.
5.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых гарнирах набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя гарнир (кашу) тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней не обрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.	5.3. In the presence of cereals, flour or vegetable side dishes, also check their consistency. In crumbly side dishes, the swollen grains should be separated from each other. Distributing the garnish (porridge) in a thin layer on a plate, check the presence of unbroken grains, foreign impurities, and lumps in it. When evaluating the consistency of porridge, it is compared with the planned menu, which allows you to identify the shortage.
5.4. Макаронные изделия (паста), 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.	5.4. Pasta, if cooked correctly, should be soft and easily separated from each other, without sticking together, hanging from the edge of a fork or spoon. Meatballs and cutlets from cereals should retain their shape after frying.
5.5. 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 несоответствии рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.	5.5. When evaluating vegetable side dishes, pay attention to the quality of the peeling of vegetables and potatoes, the consistency of the dishes, their appearance, colour. So, if the mashed potatoes are liquefied and have a bluish tint, you should ask about the quality of the original potatoes, the percentage of waste, the bookmark and the output, pay attention to the presence of milk and fat in the recipe. If there is a suspicion of non-compliance with the recipe, the dish is sent to the laboratory for analysis.
5.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, 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	5.6. The consistency of sauces is determined by draining them in a thin stream from a spoon into a plate. If the sauce consists of sauteed roots, onions, they are separated and checked for composition, shape of slicing, consistency. Be sure to pay attention to the colour of the sauce. If it includes tomato and fat or sour cream, the sauce should be a pleasant amber colour. The poorly prepared sauce has a bitter-unpleasant taste. A dish poured with such a sauce does not cause an appetite,

вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.	reduces the taste of the food, and therefore its assimilation.
5.7. 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 её вида, с выраженным привкусом овощей и пряностей (в зависимости от рецепта приготовления). Рыба, приготовленная на пару должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки. Рыба жаренная в Школе не допускается.	5.7. When determining the taste and smell of dishes, pay attention to the presence of specific odours. This is especially important for fish, which easily acquires foreign odours from the environment. Boiled fish should have a taste characteristic of this type of fish, with a pronounced taste of vegetables and spices (depending on the recipe). Steamed fish should be soft, juicy, not crumbling, preserving the shape of the cut. Fried fish is not allowed in the School.
6. Критерии оценки качества блюд	**6. Quality criteria for meals**
6.1. “Отлично” - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.	6.1. "Excellent" - meals are made in accordance with food technology.
6.2. “Хорошо” - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.	6.2. "Good" - there are minor changes in food technology which did not lead to any changes in meal taste and which can be corrected.
6.3. “Удовлетворительно” - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.	6.3. " Satisfactory” - changes in food technology have led to changes in taste and quality that can be corrected.
6.4. “Неудовлетворительно” - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда	6.4. "Unsatisfactory” - changes in food technology cannot be corrected. The distribution of the meal is not allowed, the meal is required to be replaced.
7. Заключительные положения	**7. Miscellaneous**
7.1. Администрация Школы обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.	7.1. The School administration is obliged to promote the activities of the inspection panel and take measures to address violations and concerns identified by its members.
7.2 .Срок действия данного положения не ограничен. Положение вступает в силу с момента его утверждения Директором Школы и до полной отмены или выпуска новой редакции.	7.2. The term of this policy is not limited. This policy comes into force from the moment of its approval by the Business Manager of the School and until further notice.