

РАССМОТРЕНО

Педагогическим советом

МБОУ «Сакская СШ №3

им. кавалера Ордена Славы

3-х степеней И.И. Морозова»

(протокол от № 18 от 28.08.2026 г.)

УТВЕРЖДЕНО

приказом МБОУ «Сакская СШ №3

им. Кавалера Ордена Славы

3-х степеней И.И. Морозова»

№ 236 от 28.08.2026 г.

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«САКСКАЯ СРЕЖНЯЯ ШКОЛА №3 ИМЕНИ КАВАЛЕРА ОРДЕНА СЛАВЫ 3-Х СТЕПЕНЕЙ
ИВАНА ИВАНОВИЧА МОРОЗОВА» ГОРОДА САКИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Уставом МБОУ «Сакская СШ №3 им. кавалера Ордена Славы 3-х степеней И.И. Морозова» (далее-Школа) и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Настоящее Положение определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии, ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3. Бракеражная комиссия — 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 школе.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами, СанПиН 2.3/2.4.4282-26, СП 2.4.2.4283-26, СП 3.1/2.4.3598-20, СП 2.2.3670-20, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, Уставом школы и настоящим Положением.

1.4. В задачи комиссии входит:

- контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
- контроль и качество приготовления блюд;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в общеобразовательной организации;
- предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;
- организация полноценного питания обучающихся.

1.5. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора Школы на начало учебного года. Срок полномочий комиссии – 1 год.

1.6. Комиссия состоит из не менее 3 человек. В состав комиссии могут входить:

- представитель администрации (председатель комиссии);
- медицинский работник (медицинская сестра);
- педагогические сотрудники;
- повара;
- член профсоюзного комитета Школы;
- представитель родительской общественности Школы.

В необходимых случаях в состав комиссии могут быть включены другие работники Школы, приглашенные специалисты.

1.7. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом Школы.

1.8. Члены комиссии работают на добровольной основе.

Администрация Школы при установлении (наличии) стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов комиссии.

2. ФУНКЦИИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ, ОБЪЕКТЫ, ПРЕДМЕТ И СУБЪЕКТЫ КОНТРОЛЯ КОМИССИИ

2.1. К основным функциям бракеражной комиссии в Школы относят:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверка пригодности складских помещений для хранения продуктов, соблюдения правил и условий их хранения;
- проверка сопроводительной документации на поставку продуктов (товарно-транспортные накладные, сертификаты качества);
- контроль за правильностью составления ежедневного меню;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- проведение органолептической оценки готовой пищи (определение цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности);
- контроль за соответствием объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- отбор и контроль за хранением суточных проб;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- контроль за сроками реализации продуктов питания;
- направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию.

2.2. Бракеражная комиссия проверяет:

- рацион питания, сверяя его с основным двухнедельным и ежедневным меню;
- наличие технологической и нормативно-технической документации на пищеблоке;
- ежедневную закладку продуктов питания согласно меню;
- соответствие приготовления блюда технологической карте;
- условия хранения дезинфицирующих и моющих средств;
- исправность холодильного и технологического оборудования;
- санитарное состояние пищеблока и обеденного зала.

3 ПОРЯДОК РАБОТЫ КОМИССИИ

3.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

3.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

3.3. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 20–30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.4. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу.

3.5. Органолептическая оценка проводится по следующим показателям: внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус, температура блюда.

3.6. По результатам бракеража комиссия выносит одно из решений:

- «Пища к раздаче допущена» — если не нарушена технология приготовления, а внешний вид и качество блюда соответствуют требованиям;

- «Пища к раздаче не допущена» — если нарушена технология приготовления, выявлены признаки недоброкачества или иные обстоятельства, создающие риск причинения вреда здоровью.

3.7. При выявлении нарушений готовая продукция к выдаче не допускается. Комиссия составляет акт о выявленных нарушениях с указанием причин запрета .

3.8. Результаты бракеража регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» установленной формы. Журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью учреждения .

3.9. В журнале указывается: дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки, разрешение к реализации, подписи членов комиссии.

3.10. Суточные пробы отбираются от каждой партии приготовленной продукции, маркируются и хранятся в специально отведённом холодильнике при температуре от +2°C до +6°C не менее 48 часов .

3.11. Контроль проводится в соответствии с утверждённым планом работы комиссии, а также внепланово при обращениях родителей, работников школы или уполномоченных органов .

4. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

4.1. Комиссия в полном составе приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с основным и ежедневным меню.

4.2. Меню должно быть согласовано директором, должны стоять подписи медицинской сестры, повара.

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

4.4. 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 дегустируются в последнюю очередь.

4.5. В журнал бракеража готовой пищевой продукции вносятся результаты органолептической оценки качества готовых блюд и результаты взвешивания порционных блюд. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью, и храниться у медицинской сестры.

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

4.7. 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.

4.8. 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.

4.9. 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).

4.10. 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 продукты, 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.

4.11. 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.

4.12. Основными формами работы комиссии являются:

4.12.1. совещания, которые проводятся 1 раз в квартал;

4.12.2. контроль, осуществляемый директором Школы, членами комиссии, согласно плану производственного контроля за организацией и качеством питания в Школе.

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

4.14. Контроль проводится в виде плановых проверок в соответствии с утвержденным планом производственного контроля Школы, 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:

- оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;
- контроль за организацией сбалансированного безопасного питания; комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, заседаниях родительского комитета.
- ведение журналов бракеража готовой пищевой продукции;
- контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порций;
- контроль за выполнением норм питания;
- контроль за соблюдением питьевого режима;
- контроль за закладкой основных продуктов питания;
- контроль за отбором суточной пробы.

4.15. Итоги проверок заслушиваются на совещании при директоре, где обсуждаются замечания и предложения по организации и качества питания в Школе.

5. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ЧЛЕНОВ КОМИССИИ

5.1. Бракеражная комиссия вправе:

- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся;
- фиксировать выявленные нарушения в актах и иных документах;
- знакомиться с документацией по вопросам организации питания;
- беспрепятственно посещать помещения пищеблока и обеденного зала для проведения бракеража;
- ходатайствовать о поощрении или привлечении к ответственности работников пищеблока .

5.2. Бракеражная комиссия обязана:

- ежедневно являться на бракераж готовой продукции за 20–30 минут до начала раздачи;
- добросовестно выполнять возложенные функции: отбирать пробы, проводить контрольное взвешивание и органолептическую оценку;
- выносить обоснованные решения о допуске или недопуске продукции к раздаче;
- знакомиться с меню, технологическими и калькуляционными картами приготовления пищи;
- осуществлять свои функции в специальной одежде (халат, шапочка, перчатки);
- перед началом работы мыть руки и надевать специальную одежду;
- фиксировать результаты бракеража в учётных документах;
- своевременно сообщать руководству школы о проблемах, препятствующих осуществлению возложенных функций.

5.3. Члены комиссии несут персональную ответственность за выполнение возложенных функций и за вынесенные решения.

6. ДОКУМЕНТАЦИЯ КОМИССИИ

6.1. Основными документами бракеражной комиссии являются:

- приказ директора школы о создании комиссии и утверждении её состава;
- настоящее Положение;
- план работы комиссии на учебный год;
- «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»;
- акты о выявленных нарушениях (при необходимости).

6.2. Журнал бракеража хранится на пищеблоке и заполняется ежедневно.

6.3. Информация о результатах работы комиссии может рассматриваться на административных совещаниях, заседаниях коллегиальных органов школы и родительского комитета.

7. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

7.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента утверждения приказом директора школы и действует до принятия нового Положения.

7.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся приказом директора школы по согласованию с Педагогическим советом.

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, краснорозовый 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 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, 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 блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 379474022168086002138607700952051378484968243907

Владелец Василевская Светлана Павловна

Действителен с 15.09.2026 по 15.09.2027