

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДАЛЕКОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА ИМЕНИ ДЕМУСА БОРИСА АНДРЕЕВИЧА»  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ЧЕРНОМОРСКИЙ РАЙОН РЕСПУБЛИКИ КРЫМ  
(МБОУ «ДАЛЕКОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА ИМ. ДЕМУСА Б.А.»)**

**ПРИНЯТО**

педагогическим советом  
(протокол от 28.08.2025 г. № 12)

**УТВЕРЖДЕНО**

Приказом МБОУ «Далековская  
средняя школа им. Демуса Б.А.  
29.08.2025 г. № 366

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**  
**МБОУ «ДАЛЕКОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА**  
**ИМ. ДЕМУСА Б.А.»**

## **1. Общие положения**

1.1. Данное Положение о бракеражной комиссии в школе разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 25 июля 2022 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года), а также Уставом школы и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

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 в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 3.1/2.4.3598-20, СП 2.2.3670-20, сборниками рецептур, технологическими картами.

## **II. Структура и управление бракеражной комиссии**

2.1. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора общеобразовательной организации на начало учебного года. Срок полномочий комиссии - 1 год.

В состав бракеражной комиссии могут входить:

Председатель комиссии (представитель администрации образовательной организации);

Члены комиссии:

- повар;
- медработник;
- ответственный за организацию питания;
- представитель родительской общности

## **III. Деятельность комиссии.**

3.1. Члены бракеражной комиссии выполняют следующие обязанности:

- проводят органолептическую оценку готовой пищи;
- проверяют рацион питания, сверяя его с основным циклическим и ежедневным меню;
- Проверяют наличие технологической и нормативно-технической документации на пищеблоке;
- проверяют соответствие приготовления блюда технологической карте;
- проверяют соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи;
- проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- организацию работы на пищеблоке;
- осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
- проверяют ежедневную гигиену приема пищи, составляя акты по проверке организации питания.

3.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

#### **IV. Документация бракеражной комиссии**

4.1. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

4.2. Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок.

#### **V. Методика проведения органолептической оценки пищи членами бракеражной комиссии**

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

5.2. 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.

5.3. 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: хранится у медицинской сестры (ответственного за организацию питания)

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

5.5. 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 которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. 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);

- при органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок;

- не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др;

5.6. Органолептическая оценка вторых блюд:

- в блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно.

Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая;

- мясо птицы должно быть мягким, сочным;

- 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.

- 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 запекания;

- 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 определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических

запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Запеченная рыба должна иметь приятный слегка заметный привкус свежего масла, на котором ее запекали. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, форма нарезки сохраняется.

5.7. 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.

5.8. 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.

5.9. 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).

5.10. 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».

5.11. Оценка качества блюд заносится в журнал бракеража сразу после снятия пробы и оформления подписями всех членов бракеражной комиссии.

## **VII. Ответственность бракеражной комиссии**

7.1. Члены бракеражной комиссии несут персональную ответственность за:

- невыполнение или ненадлежащее выполнение возложенных на них обязанностей;
- за доброкачественность готовой продукции, выдаваемой потребителю.

## **VIII. Заключительные положения**

8.1. Администрация общеобразовательного учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.