ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ПРОСТОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП
Документ отправлен на официальный сайт: 38.simedu.ru
Уполномоченное лицо – руководитель образовательного учреждения:
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №38 ИМЕНИ ГЕРОЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ В.А. ДОРОХИНА" МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ СИМФЕРОПОЛЬ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
Действителен с: с 03.09.2026, 10:33
Действителен до: до 27.11.2027, 10:33
Ключ подписи: 15754498A611B2A3BE98D5B38AF90133

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №38» МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ СИМФЕРОПОЛЬ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
МБОУ«СОШ №38 им.Героя Российской
Федерации В.А. Дорохина» г. Симферополя
(протокол от 28.08.2025 № 9)

УТВЕРЖДЕНО
приказом МБОУ «СОШ №38
им. Героя Российской Федерации
В.А. Дорохина» г. Симферополя
от 28.08.2026 № 474

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии

Симферополь, 2026

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Данное Положение разработано в соответствии с федеральными правовыми актами и нормативно - правовыми актами Республики Крым, регулирующими вопросы организации питания обучающихся:

- Федеральный закон РФ от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (статья 37 «Организация питания обучающихся», статья 28 п.3 «Компетенция, права, обязанности и ответственность образовательной организации»);

Федеральным Законом от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями);

- Федеральный закон от 20.03.2025 № 33-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в единой системе публичной власти» (в действующей редакции);
- Федеральным Законом от 30 марта 1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями);
- СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 18 (действуют с 01.09.2026 до 01.09.2032);
- СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 19 (действуют с 01.09.2026 до 01.09.2032);
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» и МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020 (с учетом Изменения № 1, утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 25.02.2026).
- Межгосударственным стандартом ГОСТ 31986-2012 «Методика органолептической оценки качества продуктов общественного питания».
- МР 2.3.0167-20 «Подготовка и проведение мониторинга состояния питания обучающихся в общеобразовательных коллективах»
- Приказ Государственного комитета по ценам и тарифам Республики Крым от 22.01.2015 №3/2 «Об утверждении предельных наценок на продукцию (товары), реализуемую предприятиями общественного питания в общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях на территории Республики Крым» (в действующей редакции);
- Постановление Совета министров Республики Крым от 09.06.2017 №304 «Порядок обеспечения питанием отдельных категорий обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций»;
- Постановлением Администрации города Симферополя Республики Крым от 28.12.2024 № 6747 «О финансировании расходов по организации питания в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях муниципального образования городской округ Симферополь Республики Крым и о признании утратившими силу некоторых постановлений Администрации города Симферополя Республики Крым» (в действующей с изменениями от 12.05.2026 №1707, от 31.07.2026 №3034);
- ;
- Устав МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №38 им. Героя Российской Федерации В.А. Дорохина» г. Симферополя;
- Положение о порядке организации питания обучающихся.

1.2. Бракеражная комиссия создана в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при раздаче

пищи и организации питания обучающихся в МБОУ «СОШ №38 им. Героя Российской Федерации В.А. Дорохина» г. Симферополя (далее – Школа).

1.3. Настоящее Положение определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии (далее – комиссия), ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

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

1.5. В задачи комиссии входит:

- контроль за качеством доставляемых готовых горячих блюд;
- бракераж готовой продукции;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в общеобразовательной организации.

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

- представитель администрации школы;
- ответственный по питанию;
- медицинский работник;
- педагогические сотрудники;
- член профсоюзного комитета школы.

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

1.8. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом школы.

2. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ КОМИССИИ

2.1. К основным функциям комиссии в школе относят:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке приготовленной пищи;
- периодическое присутствие при раздаче готовых блюд;
- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- контроль правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;
- контроль организации работы на пищеблоке;
- проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.;
- направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию.

2.2. Комиссия проверяет:

- рацион питания, сверяя его с основным двухнедельным и ежедневным меню;
- осуществляет ежедневный визуальный контроль условий труда в школьном буфете-раздатке, соблюдением правил личной гигиены работниками буфета-раздатки;
- визуально контролирует ежедневное состояние школьного буфета-раздатки;
- соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи;
- ежедневную гигиену приема пищи;
- составляет акты по проверке организации питания.

2.3. Объекты, предмет и субъекты контроля комиссии:

• соблюдение требований и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» при выдаче готовой продукции.

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.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

3.1. Комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с количество питающихся детей и ежедневным меню: в нем должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порций.

3.2. Меню должно быть согласовано директором школы.

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 дегустируются в последнюю очередь.

3.5. 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.

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, несоответствующих норме, данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании представителелях организации, оказывающей услуги по питанию. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд, привлекаются к материальной и другой ответственности.

3.13. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителям.

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

4. ПРАВА БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проконтролировать санитарное состояние и организацию работы в школьном буфете-раздатке;
- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в школе, контролировать выполнение принятых решений;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в школе;
- ходатайствовать перед администрацией школы о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания.
- составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание недоброкачественных продуктов и приготовленных блюд.

4.2. Обязанности бракеражной комиссии:

- контролирует соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке приготовленной пищи;
- контролирует организацию работы в буфете-раздатке;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками буфетараздатка;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовленной пищи;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи (т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.) согласно методике (Приложение 1);
- проводят просветительскую работу с педагогами и родителями обучающихся.

4.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4.4. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний, бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

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

5. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

5.2. Администрация образовательной организации при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

5.3. Администрация образовательной организации обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

Приложение 1

к приказу № ___от _____2025

Методика проведения органолептической оценки пищи членами бракеражной комиссии

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

Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются определениями: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

Вкус пищи, 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.

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.

При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличиенепротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

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.

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

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 и легко отделяться от костей. 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.

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 подозрении на несоответствие рецептуре блюдо направляется на анализ в лабораторию.

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. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее усвоение.

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 запеченная – приятный слегка заметный привкус свежего масла, на котором ее запекали. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, форма нарезки сохраняется.

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 (блюдо к раздаче не допускается, требуется его замена).