

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области  
средняя общеобразовательная школа №8 «Образовательный центр» имени  
В.З.Михельсона города Новокуйбышевска городского округа Новокуйбышевск  
Самарской области

Принято Педагогическим советом (Протокол от 30.12.2021г. №4)

Согласовано на заседании Совета родителей (законных представителей)  
обучающихся (Протокол от 30.12.2021г. №3)

Согласовано на заседании Совета старшеклассников (Протокол от  
30.12.2021г. №3)

Утверждено приказом директора от 30.12.2021г. №175-од

## **ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

### **1. Общие положения**

1.1. Бракеражная комиссия государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средней общеобразовательной школы № 8 «Образовательный центр» имени В.З.Михельсона города Новокуйбышевска городского округа Новокуйбышевск Самарской области (далее - бракеражная комиссия) создается и действует в соответствии с уставом ГБОУ СОШ № 8 «ОЦ» г.Новокуйбышевска (далее – школа) в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

1.2. Бракеражная комиссия работает совместно с профсоюзным комитетом школы.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется следующими документами:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденного Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. № СанПиН 2.3/2.4.3590-20, 32, 2.3/2.4.3590-20, Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы Главного государственного санитарного врача России от 27.10.2020 № СанПиН 2.3/2.4.3590-20, 32, 2.3/2.4.3590-20.

- Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям. Методические рекомендации МР 2.4.026—21. Утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю.Поповой 04.10.2021г.
- Сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.
- Настоящим Положением.

## **2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав**

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 4 членов. В состав комиссии входят: заместитель директора по воспитательной работе, медицинский работник школы (по согласованию), ответственный по питанию, заведующий производством (по согласованию).

## **3. Полномочия комиссии**

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся школы.

3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблоков, в том числе:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д. в соответствии с Правилами бракеража пищи (Приложение 1 к настоящему положению);

- проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
- определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- проводит оценку соответствия меню обязательным требованиям (в соответствии с Рекомендациями по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям. Методические рекомендации МР 2.4.026—21): оценивает данные фактического меню за последние две недели (10 дней) не менее 1 раза в квартал и по ее результатам в заключении указывает выводы о соответствии/несоответствии меню обязательным требованиям и при необходимости рекомендации по его корректировке (Приложение №2 к настоящему Положению).

3.3. При проведении проверок пищеблоков бракеражная комиссия руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008г. №45).

3.4. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поставляемой продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- вносить на рассмотрение руководства школы и организатору питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

3.5. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в год отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблоков на совещаниях при директоре.

#### **4. Оценка организации питания**

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал фельдшером школы.

4.3. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством школы и работникам пищеблока.

«Утверждаю»  
Директор ГБОУ СОШ № 8 «ОЦ»  
г.Новокуйбышевска  
\_\_\_\_\_ Е.В.Черкасова  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Приложение № 1 к Положению о  
бракеражной комиссии

**Правила бракеража пищи  
в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Самарской  
области средней общеобразовательной школе №8 «Образовательный центр»  
имени В.З.Михельсона города Новокуйбышевска  
городского округа Новокуйбышевск Самарской области**

**1. Общие положения**

1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средней общеобразовательной школы № 8 «Образовательный центр» имени В.З.Михельсона города Новокуйбышевска городского округа Новокуйбышевск Самарской области (далее – школа), подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

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

3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит медицинский работник, в случае его отсутствия – иное лицо из состава бракеражной комиссии, назначенное председателем бракеражной комиссии.

4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.

5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью. Хранится бракеражный журнал у заведующей производством, в случае его отсутствия – у фельдшера школы.

6. За качество пищи несут санитарную ответственность фельдшер, повар, иное лицо, осуществившее проверку качества продукции, в соответствии с п. 4 настоящих правил, и допустившее ее к потреблению.

**2. Методика органолептической оценки пищи**

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

2.2. Определяется запах пищи. 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.

2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

2.4. При снятии пробы необходимо выполнять 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. Органолептическая оценка первых блюд**

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

3.2. При оценке внешнего вида супов и тушеных овощей 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).

3.3. 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.

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

3.5. 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.

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

### **4. Органолептическая оценка вторых блюд**

4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

4.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

4.3. 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.

4.4. Макароны 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 жарки.

4.5. 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 несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, 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.

4.7. 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 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.

## **5. Критерии оценки качества блюд**

5.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

**Оценка «отлично»** – блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

**Оценка «хорошо»** – незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и др.).

**Оценка «удовлетворительно»** – изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

**Оценка «неудовлетворительно» (брак)** – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда. Дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

5.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями, лиц, осуществивших проверку продукции.

5.3. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

5.4. Оценка «неудовлетворительно», данная членом бракеражной комиссии, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется

акт, который доводится до сведения директора школы, руководителя предприятия, осуществляющего организацию питания в школе.

5.5. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

5.6. 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 - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

«Утверждаю»  
Директор ГБОУ СОШ № 8 «ОЦ»  
г.Новокуйбышевска  
\_\_\_\_\_ Е.В.Черкасова  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Приложение № 2 к Положению о  
бракеражной комиссии

**Оценка соответствия меню обязательным требованиям  
(на основании МР 2.4.0260-21 2.4 «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по  
проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям. Методические  
рекомендации»)**

Дата проведения «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Возрастная группа детей ГБОУ СОШ №8 «ОЦ» г.Новокуйбышевска:

5-11 классы

Оценка соответствия меню произведена за период:

с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Критерии оценивания	Результат оценивания
Режим питания, продолжительность времени, выделяемого на прием пищи	
Технологические карты	
Отсутствие (наличие) повторяемости блюд в течение дня и (или) двух смежных дней	
Энергетическая ценность меню, содержание белков, жиров, углеводов	
Содержание витаминов и минеральных веществ в меню	
Отсутствие (наличие) в питании запрещенных продуктов и блюд	
Соответствие (несоответствие) суммарной массы блюд	

Заключение

---

---

---

---

Члены бракеражной комиссии:

Мед. работник \_\_\_\_\_ О.А.Кириллова  
Заместитель директора по ВР \_\_\_\_\_ К.В.Инютина  
Ответственный за организацию горячего питания \_\_\_\_\_ И.В.Белова  
Заведующий производством \_\_\_\_\_ Т.С.Вольская



**«СОГЛАСОВАНО»**

на заседании Совета родителей  
(законных представителей)

ГБОУ СОШ № 8 «ОЦ»

г.Новокуйбышевска

\_\_\_\_\_ Бондарь В.О.

Протокол от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_

**«УТВЕРЖДЕНО»**

приказом директора

ГБОУ СОШ №8 «ОЦ»

г.Новокуйбышевска

от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Черкасова Е.В.

## **ПОЛОЖЕНИЕ** **о бракеражной комиссии**

**государственного бюджетного общеобразовательного  
учреждения Самарской области  
средней общеобразовательной школы №8  
«Образовательный центр» имени В.З.Михельсона  
города Новокуйбышевска  
городского округа Новокуйбышевск Самарской области**

**«СОГЛАСОВАНО»**

на заседании Совета старшеклассников

ГБОУ СОШ № 8 «ОЦ»

г.Новокуйбышевска

\_\_\_\_\_ Кацина Н.

Протокол от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_

**«ПРИНЯТО»**

Педагогическим советом

ГБОУ СОШ №8 «ОЦ»

г.Новокуйбышевска

от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Черкасова Е.В.