Принято
на заседании Совета
МОУ СШ № 76
протокол № 1 от 27.08.2026

УТВЕРЖДАЮ
директор МОУ СШ № 76
_____ В.В.Березина
приказ № 158 от 01.09.2026

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 76 КРАСНООКТЯБРЬСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА"
Подписано цифровой подписью: МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 76 КРАСНООКТЯБРЬСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА"
Дата: 2026.11.24 02:42:48 +03'00'

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями:
— СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,
— СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,
— сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников, утверждёнными в установленном порядке, и технологическими картами,

1.2. Бракеражная комиссия создается в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.3. Бракеражная комиссия создается приказом директора МОУ.

1.4. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.5. Основные задачи бракеражной комиссии:
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- контроль за качеством поступающей продукции;
- предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечными заболеваниями;
- оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

2. Структура и управление бракеражной комиссии

2.1. В состав бракеражной комиссии входят:
- председатель комиссии (представитель администрации школы);
- члены комиссии: представитель организации, предоставляющей услуги питания, медицинский работник, ответственный за организацию питания в МОУ.

2.2. Руководит работой бракеражной комиссии ее председатель.

3. Права бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия имеет право:
- контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- контролировать организацию работы в буфете-раздатке;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками буфета-раздатки;
- осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следить за правильностью составления меню;
- осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- проверять санитарно-гигиеническое состояние буфета-раздатки;

- контролировать наличие маркировки на поступаемых продуктах, наличие документов ветеринарно-санитарной экспертизы, сертификатов, удостоверяющих качество и безопасность пищевых продуктов;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи;
- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

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

4. Документация бракеражной комиссии

4.1. Результаты бракеражной комиссии отражаются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

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

5. Методика проведения органолептической оценки пищи членами бракеражной комиссии

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

5.2. 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.

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

5.4. 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.

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;
- при проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых 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.;

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 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.

6. Содержание и формы работы бракеражной комиссии

6.1. Бракеражная комиссия приходит на снятие бракеражной пробы за 20 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню.

6.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

6.3. 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 дегустируют в последнюю очередь.

6.4. Качество готовой продукции оценивается органолептическим методом. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно.

6.5. 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 (такое блюдо не допускается к раздаче и комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю». Блюдо не может быть выдано без снятия пробы).

6.6. Оценка качества блюд заносится в журнал бракеража сразу после снятия пробы и оформления подписями всех членов бракеражной комиссии, не допускается ведение журнала до снятия пробы.

7. 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.

8. Заключительные положения

8.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

8.2. Администрация МОУ при распределении стимулирующих выплат вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

8.3. Администрация МОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.