

**Департамент по образованию администрации Волгограда
Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 105 Ворошиловского района Волгограда»**

400120, Россия, г. Волгоград, Ворошиловский район, ул. им. Саши Филиппова, 1. Тел./факс- 93-04-08, тел. 93-04-13.
Эл. почта school105@volgadmin.ru. ОКПО – 22359434 ОГРН – 1033400471378 ИНН/КПП – 3445030750/344501001

ПРИНЯТО

Педагогическим советом

Протокол от 29.08.2025 № 1



УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ СШ № 105

Мелишникова О.А.

Введено в действие приказом
от 29.08.2025 № 69

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕОАЖНОЙ КОМИССИИ В МОУ СШ № 105
ВОРОШИЛОВСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА**

1 Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя школа № 105 Ворошиловского района Волгограда», реализующее основные программы начального общего, основного общего образования, среднего общего и дополнительные общеразвивающие программы (далее – Положение), разработано в соответствии с:

- 1.1.1.1. Федеральный закон от 06 октября 2003 г. N 131-ФЗ "Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации",
- 1.1.1.2. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации",
- 1.1.1.3. Федеральный закон от 26 июля 2006 г. N 135-ФЗ "О защите конкуренции",
- 1.1.1.4. Федеральный закон от 05 апреля 2013 г. N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд",
- 1.1.1.5. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения",
- 1.1.1.6. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 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" (вместе с "СП 2.4.3648-20. Санитарные правила..."),
- 1.1.1.7. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (вместе с "СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы..."),
- 1.1.8.1.1. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания",
- 1.1.8.1.2. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 N 98 "О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03" (вместе с "СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное

сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003),

- 1.1.8.1.3 Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 N 36 "О введении в действие Санитарных правил" (вместе с "СанПиН 2.3.2.1078 01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарноэпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001),
- 1.1.8.1.4 Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2008 N 43 "Об утверждении СанПиН 2.3.2.2401-08" (вместе с "СанПиН 2.3.2.2401-08. Дополнения и изменения N 10 к СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарноэпидемиологические правила и нормативы"),
- 1.1.8.1.5 Приказом Минздравсоцразвития России N 213н, Минобрнауки России N 178 от 11.03.2012 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений",
- 1.1.8.1.6 Приказом Роспотребнадзора от 07.07.2020 N 379 "Об утверждении обучающих (просветительских) программ по вопросам здорового питания" (вместе с "Обучающей (просветительской) программой по вопросам здорового питания для детей дошкольного возраста", "Обучающей (просветительской) программой по вопросам здорового питания для детей школьного возраста", "Обучающей (просветительской) программой по вопросам здорового питания для групп населения, проживающих на территориях с особенностями в части воздействия факторов окружающей среды (дефицит микро- и макронутриентов, климатические условия)", "Обучающей (просветительской) программой по вопросам здорового питания для работающих в тяжелых и вредных условиях труда", "Обучающей (просветительской) программой о вопросам здорового питания взрослого населения всех возрастов", "Обучающей (просветительской) программой по вопросам здорового питания для беременных и кормящих женщин", "Обучающей (просветительской) программой по вопросам здорового питания для лиц с повышенным уровнем физической активности", "Обучающей (просветительской) программой по вопросам здорового питания лиц пожилого и старческого возраста"),
- 1.1.8.1.7 методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденными приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 г. N 213н/178 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений",
- 1.1.8.1.8 "МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020),
- 1.1.8.1.9 МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18 мая 2020 года),
- 1.1.8.1.10 Закон Волгоградской области от 04 октября 2013 г. N 118-ОД "Об образовании в Волгоградской области",
- 1.1.8.1.11 Закон Волгоградской области от 31 декабря 2015 г. N 246-ОД "Социальный кодекс Волгоградской области",
- 1.1.8.1.12 Постановление комитета тарифного регулирования Волгоградской области от 30 июля 2014 г. N 29/1 "Об утверждении предельного размера наценки на продукцию, реализуемую предприятиями общественного питания при общеобразовательных

- организациях, профессиональных образовательных организациях, образовательных организациях высшего образования на территории Волгоградской области",
- 1.1.8.1.13 приказ комитета образования и науки Волгоградской обл. от 01.09.2016 N 93 "Об утверждении Порядка предоставления обучающимся по очной форме обучения в муниципальных общеобразовательных организациях Волгоградской области бесплатного горячего питания, предусматривающего наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, не менее одного раза в день",
- 1.1.8.1.14 Письмо Управления Роспотребнадзора по Волгоградской области от 22.07.2022 № 34-00-07/14-19393-2022 «О реализации Роспотребнадзором проекта «Школа здорового питания»,
- 1.1.8.1.15 решение Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 N 49/1469 "Об утверждении Положений об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда",
- 1.1.8.1.16 решение Волгоградской городской Думы от 22.02.2017 N 54/1574 "Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов в муниципальных общеобразовательных учреждениях Волгограда",
- 1.1.8.1.17 решение Волгоградской городской Думы от 21.12.2018 N 5/125 "Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным питанием обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций Волгограда из малоимущих семей, многодетных семей или состоящих на учете у фтизиатра, обучающихся первых классов",
- 1.1.8.1.18 Решение Волгоградской городской Думы от 21.10.2022 N 74/1073 "Об установлении дополнительных мер социальной поддержки семьям граждан, призванных на территории Волгоградской области на военную службу по частичной мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 21 сентября 2022 г. N 647 "Об объявлении частичной мобилизации в Российской Федерации", граждан, проходящих военную службу в Вооруженных Силах Российской Федерации по контракту или находящихся на военной службе (службе) в войсках национальной гвардии Российской Федерации, в воинских формированиях и органах, указанных в пункте 6 статьи 1 Федерального закона от 31 мая 1996 г. N 61-ФЗ "Об обороне", принимающих участие в специальной военной операции на территориях Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области, Херсонской области и Украины, граждан, заключивших контракт о добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на Вооруженные Силы Российской Федерации, и принимающих участие в специальной военной операции на территориях Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области, Херсонской области и Украины, граждан, погибших (умерших) при участии в специальной военной операции на территориях Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области, Херсонской области и Украины",
- 1.1.8.1.19 Постановление администрации Волгограда от 27.02.2024 N 159 "Об установлении поправочного коэффициента увеличения размера стоимости бесплатного горячего питания обучающихся льготных категорий, размера расходов на обеспечение бесплатным горячим питанием обучающихся первых - четвертых классов, обучающихся льготных категорий и размера расходов на обеспечение бесплатным питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов на 2024 год"
- 1.1.8.1.20 Постановление администрации Волгограда от 16.12.2022 N 1465 "Об установлении поправочного коэффициента к размеру частичной компенсации стоимости горячего питания, размера расходов на обеспечение бесплатным горячим питанием

обучающихся первых - четвертых классов муниципальных общеобразовательных организаций Волгограда, размера частичной компенсации стоимости горячего питания обучающихся льготных категорий пятых - одиннадцатых классов муниципальных общеобразовательных организаций Волгограда и размера расходов на обеспечение бесплатным питанием обучающихся пятых - одиннадцатых классов с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов на 2023 год",

1.1.8.1.21 Постановление администрации Волгограда от 31.05.2023 N 528 "Об утверждении Порядка замены бесплатного двухразового питания обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, детям-инвалидам, обучение которым организовано муниципальными общеобразовательными организациями Волгограда на дому, денежной компенсацией",

1.1.8.1.22 Распоряжение администрации Волгограда от 09.02.2024 N 14-р "О мерах по администрированию доходов, поступающих в бюджет Волгограда в форме субсидии из областного бюджета бюджету муниципального образования Волгоградской области на обеспечение бесплатным горячим питанием категорий обучающихся по образовательным программам общего образования в муниципальных образовательных организациях, определенных частью 2 статьи 46 Социального кодекса Волгоградской области от 31 декабря 2015 г. N 246-ОД".

1.2. Бракеражная комиссия муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя школа № 105 Ворошиловского района Волгограда» (далее - бракеражная комиссия) создается в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, Гостами, нормативными актами школы.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы. Состав комиссии утверждаются приказом директора школы.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из представителя администрации МОУ СШ № 105 (директора), ответственного за питание обучающихся, медицинского работника, работника буфета-раздаточной.

3. Полномочия бракеражной комиссии

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

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

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 соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке готовых горячих завтраков и обедов, продуктов питания;

осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

проверяет условия их хранения продуктов;

проверяет наличие суточной пробы;

проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;

проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям учащихся в основных пищевых веществах;

следит за соблюдением правил личной гигиены работника пищеблока;

осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д. (Приложение 1 к данному Положению)

3.3. При проведении проверок пищеблоков бракеражная комиссия руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания общественного питания населения).

3.4. Бракеражная комиссия имеет право:

в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;

контролировать наличие суточной пробы;

проверять качество поставляемых горячих завтраков и обедов, кулинарной продукции;

контролировать разнообразие и соблюдение двенадцатидневного меню;

вносить на рассмотрение руководства школы предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

3.5. Оценка организации питания:

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;

2) замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал;

3) решения комиссии обязательны к исполнению работником пищеблока.

4. Порядок вступления положения в силу и способ его опубликования

4.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения директором. Изменения, вносимые в Положение, вступают в силу в том же порядке.

4.2. После утверждения Положения или изменений, внесенных в него, текст Положения или изменений размещается на сайте школы.

5. Делопроизводство

5.1. Итоги проверок комиссией оформляются справками и актами, которые хранятся в течение 3 лет.

Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Выдачу готовой пищи следует

проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешений 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, вкус, консистенция, жёсткость, сочность, др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

Методика органолептической оценки пищи

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

Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначений запаха пользуются эпитетами: 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 неё 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 разложений 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 которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья, тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

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. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

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 подгоревшей 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 зёрна 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. Макаaronные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки, биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

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 пассерованные 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, её 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 жареная – приятный, слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

ОСНОВАНИЕ: ГСЭ «Санитарно-эпидемиологические правила СП 2,3,6.1079 - 01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» МЗ России 2001 г.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

1. «Отлично» — блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
2. «Хорошо» — незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;
3. «Удовлетворительно» — изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;
4. «Неудовлетворительно» — изменений в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.