Приложение №3 к приказу №153 от 31.08.2026 г.

Рассмотрено и принято
в качестве локального правового акта
на заседании Педагогического совета
Протокол №1 от «26 » августа 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МКОУ Прямобалкинской ОШ
_____ /М.Б. Выдрина/

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии в школе

I. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуются:

В соответствии Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статьи 37 Федерального закона РФ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изм.), п.7 ст.79 Федерального закона №273-ФЗ от 29.12.2021 г. «Об образовании в Российской Федерации», Федерального закона от 06.10.2003 г. №131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», Федерального Закона РФ от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения (ред. от 31.07.2025 г.), ст.46 Социального кодекса Волгоградской области от 31 декабря 2015 г. (ред. от 07.11.2025 г.), СанПин 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.4.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СП2.14284-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования, транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказания услуг», Закона Волгоградской области от 07.07.2023 г. №63-ОД, МР 2.4.0312-22 «Дополнительное питание в образовательных и оздоровительных организациях для детей. Методические организации», МР 2.4.0260-21 «Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям. Методические рекомендации», МР 2.3.6.0233-21 «Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации», МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации», МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», Приказ Минобрнауки России №178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Письмо Минпросвещения России от 31.08.2020 № ГД_1357/09 «О направлении рекомендаций», Федеральный закон от 19.05.1995 г. ст.9 №81-ФЗ «О государственных пособиях гражданам, имеющих детей» (ред.); Постановление Правительства РФ от 2010.2021 года №1802 «Об утверждении правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации, а также о признании утратившим силу некоторых актов и отдельных положений некоторых актов Правительства Российской Федерации (ред. от 28.09.2023 г.); Закона Волгоградской области от 04 октября 2013 г. №118-ОД «Об образовании в Волгоградской области» (ч.1 ст.14; ч.2 и ч.4 ст.26); Закон Волгоградской области Социальный кодекс Волгоградской области от 31.12.2015 года №246-ОД ст.46 (ред.);

приказ комитета образования, науки и молодежной политики Волгоградской области от 01.09.2016 г. №93 «Об утверждении Порядка предоставления обучающимся по очной форме обучения в муниципальных общеобразовательных организациях Волгоградской области частичной компенсации стоимости питания» (ред.); Региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-11 классов государственных и муниципальных образовательных организаций Волгоградской области от 03.11.2022 года; письмо Департамента государственной политики в сфере защиты прав детей Министерства образования и науки РФ № 07-81 от 14.01.2016 г. «Об осуществлении выплат компенсации родителям (законным представителям) детей, обучающихся на дому)»; МР 2.4.0425-26 «Методические подходы к потреблению рыбы и морепродуктов в организованном питании детей и молодежи»;

II. Основные задачи

2.1. Предотвращение пищевых отравлений.
2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
2.5. Организация полноценного питания.

III. Содержание и формы работы

3.1. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.

3.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

3.3. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

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

3.5. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

3.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии или медицинским работником.

3.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

IV. Управление и структура

4.2. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: ответственный за организацию питания в школе, представитель администрации образовательного учреждения, представитель родительского комитета.

4.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (приложение).

V. Документация бракеражной комиссии

5.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

5.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

5.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью учреждения.

5.4. Хранится бракеражный журнал у ответственного за организацию питания

Приложение

1. Методика органолептической оценки пищи

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

1.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

1.4. 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.

2. Органолептическая оценка первых блюд.

2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся 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.

2.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

2.3. 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.

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

2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, 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.

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

3. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

3.3. 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 зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

3.4. Макаронные 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.

3.5. 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 несоответствии рецептуре - блюдо снимается с реализации.

3.6. 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, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

3.7. 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. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её 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.

3.8. 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 потребителю. (ОСНОВАНИЕ: Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С - 112 от 20.02.02 г. Приложение к письму Министерства торговли РСФСР от 21 августа 1963 г. № 0848).