муниципальное общеобразовательное учреждение
«Начальная школа, реализующая адаптированные образовательные программы для детей с нарушением зрения, № 1 Тракторозаводского района Волгограда»
400125, Волгоград, ул. им. Н. Отрады, д.38, тел. (8442)70-85-05, e-mail: el-school1@volgadmin.ru

Рассмотрено
на заседании Совета школы
протокол от 27 августа 2026 г. № 2

Согласовано
И.о. Председателя ПК
МОУ НШ № 1
_____Е.Д. Картамышева

Утверждаю
Директор МОУ НШ № 1
_____ Л.А. Сысак
Приказ от 01.09.2026 № 138

ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
муниципального общеобразовательного учреждения «Начальная школа, реализующая адаптированные образовательные программы для детей с нарушением зрения, № 1 Тракторозаводского района Волгограда»

I. Общие положения

1.1 Настоящее Положение о бракеражной комиссии муниципального общеобразовательного учреждения «Начальная школа, реализующая адаптированные образовательные программы для детей с нарушением зрения, № 1 Тракторозаводского района Волгограда» (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановления Главного Государственного врача РФ от 02.06.2026 № 18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.4282-26), Уставом муниципального общеобразовательного учреждения «Начальная школа, реализующая адаптированные образовательные программы для детей с нарушением зрения, № 1 Тракторозаводского района Волгограда».

1.2. Бракеражная комиссия муниципального общеобразовательного учреждения «Начальная школа, реализующая адаптированные образовательные программы для детей с нарушением зрения, № 1 Тракторозаводского района Волгограда» (далее бракеражная комиссия) – комиссия общественного контроля, сформированная муниципальном общеобразовательном учреждении «Начальная школа, реализующая адаптированные образовательные программы для детей с нарушением зрения, № 1 Тракторозаводского ого района Волгограда» (далее МОУ НШ № 1) с целью оказания практической помощи работникам МОУ НШ № 1 в осуществлении административно-общественного контроля организации и качества питания детей.

2.4.1. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, руководствуется в своей деятельности СанПиН 2.3/2.4.4282-26, сборниками рецептур, технологическими картами.

1.4. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом МОУ НШ № 1, а также с организацией общественного питания - исполнителями контрактов на оказание услуг по организации питания обучающихся МОУ НШ № 1 (далее контракт, исполнитель контракта) по обеспечению обучающихся качественным питанием в рамках договорных обязательств.

II. Основные задачи

2.1. Знакомится с документами, подтверждающими происхождение, качество и безопасность пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд на текущий день, контролирует условия хранения и сроки годности продуктов.
2.2. Осуществляет контроль за временем приготовления и качеством приготовленных блюд и кулинарных изделий, соблюдением технологии их приготовления, наличием суточных проб, фактическим выходом одной порции каждого блюда.
2.3. Проводит ежедневно органолептическую оценку приготовленных блюд в соответствии с характеристиками, указанных в технологических картах, результаты бракеража заносят в Журнал бракеража готовой пищевой продукции, дает разрешение к выдаче блюд.

III. Содержание и формы работы

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. 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.
3.2. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелки с указанием веса на обратной стороне.
3.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у исполнителя контракта.
3.4. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (внешний вид, запах, вкус, консистенция).

3.5. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом согласно инструкции (Приложение № 1).

3.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

3.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы.

3.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий не допущенных к выдаче, данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем.

IV. Управление и структура

4.1. Состав бракеражной комиссии сроки ее полномочий утверждаются приказом директора МОУ НШ № 1.

4.2. Бракеражная комиссия состоит из 3–5 членов. В состав комиссии могут входить:
- заведующий (председатель комиссии)
- медицинская сестра;
- педагогические сотрудники;
- представители исполнителя контракта;
- член профсоюзного комитета.

В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники МОУ НШ № 1, приглашенные специалисты.

V. Заключительные положения

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

5.2. Администрация МОУ НШ № 1 при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

5.3 Администрация МОУ НШ № 1 обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных бракеражной комиссией.

Данное Положение действует до введение в действие нового.
В данное Положение могут вноситься дополнения и изменения в соответствии с действующим законодательством.

Положение разработано директором МОУ НШ № 1 Л.А. Сысак

Приложение № 1

ИНСТРУКЦИЯ
ДЛЯ ЧЛЕНОВ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
ПО ПРОБЕ ГОТОВЫХ БЛЮД

1. Общие положения.

1.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.
1.2. 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.

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.
2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
2.4. 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.

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 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.
3.2. 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).
3.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов.
3.4. 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.
3.5. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и 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.

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. Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки.
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 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.
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 привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

5. Критерии оценки качества блюд

5.1. К выдаче допускаются блюда приготовленные в соответствии с технологией или имеющие незначительные изменения в технологии, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.
Такое блюдо допускается к раздаче, и комиссия ставит свои подписи напротив блюда с записью «К раздаче разрешено».
5.3. К выдаче не допускаются блюда имеющие изменения в технологии, которые привели к изменению вкуса и качества и их невозможно исправить.
Такое блюдо не допускается к раздаче, и комиссия ставит свои подписи напротив блюда с записью «К раздаче запрещено».

Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.