Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №242
с углубленным изучением физики и математики
Красносельского района Санкт-Петербурга
(ГБОУ школа № 242 Красносельского района Санкт-Петербурга)

ПРИНЯТО
Общим собранием работников
ГБОУ школа №242
(протокол №1 от 31.08.2026)

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
№114-од от 31.08.2026
_____ И.В. Фирса

Digitally signed by И. В. Фирса
Date: 2026.10.04 12:27:26 +03'00'

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №242 с углубленным изучением физики и математики Красносельского района Санкт-Петербурга

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе №242 с углубленным изучением физики и математики Красносельского района Санкт-Петербурга. Бракеражная комиссия создается приказом директора ГБОУ школы № 242 на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в образовательных организациях. Методические рекомендации», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 18.05.2020; МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 18.05.2020, Приказом Минздравсоцразвития России N 213н, Минобрнауки России N 178 от 11.03.2012, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением, Уставом ГБОУ школа 242. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража комиссия руководствуется требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд обучающимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.

1.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у заведеющего производством. В бракеражном журнале отмечаются результаты 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. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, медицинский работник, заведующий производством и повар, приготовляющие продукцию.

1.4. Основными задачами комиссии являются:

- органолептическая оценка каждой партии готовой продукции перед реализацией обучающимся;
- контроль соблюдения технологии приготовления блюд и соответствия их технологическим картам;
- контроль массы порции и выхода блюд по утвержденному меню;
- контроль соблюдения технологии хранения и подачи пищи;
- профилактика пищевых отравлений;
- профилактика инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания, путем своевременного выявления нарушений.

1.5. Полномочия бракеражной комиссия ГБОУ школы № 242:

1.5.1. Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.

1.5.2. Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения.

1.5.3. Ежедневно следит за правильностью составления меню.

1.5.4. Контролирует организацию работы на пищеблоке.

1.5.5. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.

1.5.6. Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах.

1.5.7. Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

1.5.8. Периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд.

1.5.9. Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.

1.5.10. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

II. 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, её цвет.

2.2. 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.

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

III. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПЕРВЫХ БЛЮД

3.1. 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.

3.2. 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).

3.3. 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.

3.4. При проверке пюреобразнь 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.

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 подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

IV. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ВТОРЫХ БЛЮД

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

4.4. 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.

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 несоответствии 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. У плохо приготовленного соуса - горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её 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. 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 охраняющей форму нарезки.

V. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

5.1. «Разрешено к реализации блюд» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией. «Не разрешено к реализации блюдо» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

5.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

5.3. Оценка бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при заседании комиссии по контролю за организацией питания в школе.

5.4. 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, взяты при отпуске потребителю.

VI. УПРАВЛЕНИЕ И СТРУКТКРА

6.1. В состав бракеражной комиссии входит:

6.1.1. Ответственный за организацию питания;

6.1.2. Медицинский работник;

6.1.3. Заведующий производством

VII. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ .

7.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

7.2. Администрация ГБОУ школы № 242 обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

7.3. При изменении состава бракеражной комиссии и её председателя соответствующие документы передаются новому составу комиссии по акту приёма-передачи документов.

Приложение

Годовой план работы бракеражной комиссии.

№ п/п	Задачи	Периодичность	Ответственный
1	Контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм доставки, разгрузки, продуктов питания и проверка сроков реализации	Ежедневно	Зав. производством
2	Организация приёма пищи детьми, соблюдение СанПиН и правил личной гигиены	Ежедневно	Медицинский работник, ответственный за питание
3	Контроль соблюдения технологии и качества приготовления пищи	Ежедневно	Зав. производством
4	Контроль обеспечения требований санитарии и гигиены в пищеблоке и соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.	Ежедневно	Зав. производством, медицинский работник, ответственный за питание
5	Проверка на пригодность помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения	Ежедневно	Зав. производством, ответственный за питание
6	Проверка наличия суточной пробы	Ежедневно	Медицинский работник
7	Органолептическая оценка качества готовой пищи	Ежедневно каждой вновь приготовленной партии	Зав. производством, ответственный за питание, медицинский работник