

УТВЕРЖДЕНО
на педсовете МКОУ СОШ №1 г. Суrowикино
протокол от 16.02.2026 № 6

Введено в действие
приказом директора
МКОУ СОШ №1 г. Суrowикино
От 17.02.26 № 17
Директор МКОУ СОШ №1
г. Суrowикино
О.А.Конорева
«17» 02 2026 год.

Положение о бракеражной комиссии в МКОУ СОШ №1 г. Суrowикино.

1. Общие положения.

- 1.1. Бракеражная комиссия МКОУ СОШ №1 г. Суrowикино (далее бракеражная комиссия) создается и действует в соответствии с уставом МКОУ СОШ №1 г. Суrowикино в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 3.1/2.4.3598-20, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами МКОУ СОШ №1 г. Суrowикино.
- 1.3. Бракераж готовой продукции проводится в соответствии с ГОСТ Р 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», где указан порядок проведения бракеража.

2. Состав бракеражной комиссии.

- 2.1. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора МКОУ СОШ №1 г. Суrowикино.
- 2.2. Общее число членов бракеражной комиссии, включая председателя бракеражной комиссии, составляет не менее 4 (четыре) человек. Ротация состава бракеражной комиссии проводится ежегодно по состоянию на начало учебного года

В состав бракеражной комиссии входят:

- Заведующий производством;
- должностные лица, ответственное за организацию питания;
- педагогический работник;
- медицинский работник (по согласованию);

- 2.3. Председатель комиссии, избирается из членов бракеражной комиссии.

Председатель бракеражной комиссии:

- руководит деятельностью бракеражной комиссии (в период отсутствия председателя бракеражной комиссии деятельностью бракеражной комиссии руководит ответственный за организацию питания);
- назначает дату и проводит заседания бракеражной комиссии;
- подписывает протоколы заседания бракеражной комиссии;
- осуществляет иные полномочия, необходимые для организации надлежащей деятельности бракеражной комиссии.

- 2.4. Члены бракеражной комиссии обязаны:

- участвовать в заседаниях бракеражной комиссии;
- соблюдать настоящее Положение;
- при принятии решений бракеражной комиссии голосовать индивидуально и открыто;
- вносить предложения по совершенствованию деятельности бракеражной комиссии.

- 2.5. Бракеражная комиссия собирается не реже одного раза в квартал, оформляя заседания протоколами. Заседания бракеражной комиссии назначаются председателем бракеражной комиссии

по собственной инициативе либо по требованию не менее чем одной трети членов бракеражной комиссии.

2.6. Заседание бракеражной комиссии правомочно, если на нем присутствует более половины членов бракеражной комиссии. Решения на бракеражной комиссии принимаются большинством голосов от присутствующих членов бракеражной комиссии. Передача права голоса другому лицу не допускается.

2.7. По итогам заседания составляется протокол заседания бракеражной комиссии, который подписывает председательствующий на заседании.

3. Цели и задачи бракеражной комиссии.

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся МКОУ СОШ № 1 г. Суровикино, предотвращению пищевых отравлений.

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

- Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- 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 сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям воспитанников, учащихся в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д., в соответствии с Правилами бракеража пищи (Приложение 1 к настоящему положению);
- проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
- определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.3. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поставляемой продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- вносить на рассмотрение руководства школы и организатору питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

4. Оценка организации питания

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

4.2. В Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

4.3. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе

- приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- 4.4. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в Журнале бракеража нишевых продуктов и продовольственного сырья.
- 4.5. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством МКОУ СОШ № 1 г. Суровикино и работникам пищеблока.

5. Заключительные положения.

- 5.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом МКОУ СОШ № 1 г. Суровикино, утверждается (вводится в действие) приказом директора МКОУ СОШ № 1 г. Суровикино.
- 5.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.
- 5.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.5.1, настоящего Положения.
- 5.4. После принятия Положения в новой редакции (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) предыдущая редакция утрачивает силу.

ПРАВИЛА БРАКЕРАЖА ПИЩИ

(особенности проведения органолептической оценки качества отдельных видов продукции общественного питания массового изготовления)

1. Органолептическая оценка вторых, холодных и сладких блюд (изделий)

Блюда и изделия с плотной текстурой (консистенцией) (вторые, холодные, сладкие) после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

2. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из отварных и жареных овощей

При проверке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из отварных и жареных овощей вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус.

3. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей

При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом.

4. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из круп и макаронных изделий

При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из круп и макаронных изделий их тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливаю! отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру (консистенцию): разваренность и слипаемость.

5. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из рыбы

При оценке полуфабрикатов, изделий и блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов {нарезка, панировка}; текстуру (консистенцию); запах и вкус изделий.

6. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из мяса и птицы

У мясных полуфабрикатов, изделий и блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда. Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все его составные части (основное изделие, соус, гарнир), а затем пробуют! блюдо в целом.

7. Органолептическая оценка холодных блюд, полуфабрикатов салатов и закусок

При оценке холодных блюд, полуфабрикатов салатов и закусок особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов; их текстуру (консистенцию).

8. Органолептическая оценка мучных кондитерских и булочных полуфабрикатов и изделий

Характеризуя внешний вид мучных кондитерских и булочных полуфабрикатов и изделий, обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет, состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. После этого оценивают качество отделочных полуфабрикатов по следующим признакам: состояние кремовой массы, помады, желе, глазури, их пышность, пластичность. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом.