



Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
школа № 370

Московского района Санкт-Петербурга

196128, Санкт-Петербург, ул. Благодатная, д.11 тел. 369-81-01

Согласовано:
Решением педагогического совета
ГБОУ школы № 370
Протокол № 4 от 31.03.2026



УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБОУ школы № 370
Пономарева Л.И.
Приказ № 73 от 07.04.2026 г.

**Положение о бракеражной комиссии ГБОУ школы № 370 Московского района
Санкт-Петербурга**

Санкт-Петербург
2026

1. Управление и структура бракеражной комиссии

1.1. Общие положения

1.1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания обучающихся в ГБОУ школе № 370 Московского района Санкт-Петербурга (далее – Школа).

1.1.2. Бракеражная комиссия (далее – Комиссия) является общественным органом контроля, создаваемым для осуществления систематического контроля за организацией питания, качеством поступающих продуктов и готовой продукции, соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.1.3. В своей деятельности Комиссия руководствуется:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Приказом Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- Законом Санкт-Петербурга от 24.09.2008 № 569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;
- сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

1.2. Порядок создания и состав Комиссии

1.2.1. Бракеражная комиссия создается ежегодно в начале учебного года приказом директора Школы. Срок полномочий Комиссии – 1 учебный год.

1.2.2. Комиссия формируется в составе не менее 3 человек. В состав Комиссии входят:

- представитель администрации (директор или заместитель директора) – председатель Комиссии;
- ответственный за организацию питания в Школе;
- медицинский работник (при наличии в штате);
- работник пищеблока (заведующий производством, повар);
- представитель родительской общественности (по согласованию).

1.2.3. В необходимых случаях в состав Комиссии могут быть включены другие работники Школы, приглашенные специалисты.

1.2.4. Члены Комиссии работают на добровольной основе. Администрация Школы при установлении стимулирующих надбавок либо при премировании вправе учитывать работу членов Комиссии.

1.3. Функции и полномочия Комиссии

1.3.1. К основным функциям Комиссии относятся:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверка пригодности складских помещений для хранения продуктов, соблюдения условий и сроков хранения;
- ежедневный контроль правильности составления меню, соответствия рациона питания утвержденному циклическому меню;
- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся;

- контроль организации работы на пищеблоке, соблюдения правил личной гигиены работниками;
- проведение органолептической оценки готовой пищи;
- контроль сроков реализации продуктов и качества приготовления;
- проверка температуры блюд при раздаче;
- отбор и хранение суточной пробы;
- направление при необходимости продукции на лабораторное исследование.

1.3.2. Комиссия имеет право:

- запрещать выдачу готовой продукции при обнаружении нарушений;
- требовать от работников пищеблока соблюдения технологических требований;
- вносить предложения по улучшению организации питания;
- составлять акты о выявленных нарушениях.

1.4. Ответственность членов Комиссии

1.4.1. За качество пищи несут ответственность председатель Комиссии, члены Комиссии и работники пищеблока, приготавливающие продукцию.

1.4.2. Члены Комиссии при проведении органолептической оценки и посещении пищеблока обязаны надевать халаты, шапочки (одноразовые) и иметь сменную обувь.

2. Методика органолептической оценки пищи.

2.1. Общие правила проведения органолептической оценки

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

2.1.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха используются эпитеты: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный и др. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный и т.д.

2.1.3. Вкус пищи следует устанавливать при характерной для нее температуре.

2.1.4. Правила предосторожности при снятии пробы:

- из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде;
- вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха;
- вкусовая проба не проводится при подозрении, что продукт мог стать причиной пищевого отравления.

2.2. Шкала оценок качества блюд

Результаты органолептической оценки оцениваются по следующей шкале:

- «Отлично» – блюдо приготовлено в полном соответствии с технологией, имеет правильный внешний вид, цвет, запах, вкус и консистенцию.
- «Хорошо» – имеются незначительные изменения в технологии приготовления, которые не привели к изменению вкуса и могут быть исправлены.
- «Удовлетворительно» – изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, но могут быть исправлены.
- «Неудовлетворительно» – изменения в технологии приготовления невозможно исправить; блюдо к раздаче не допускается.

2.3. Органолептическая оценка первых блюд

2.3.1. Для 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 приготовления.

2.3.2. 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, сильно разваренных овощей).

2.3.3. Обращают внимание на прозрачность супов и бульонов. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и не образуют на поверхности жирных янтарных пленок.

2.3.4. 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.

2.3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса, горечи, несвойственной кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных супов вначале пробуют жидкую часть. Если блюдо заправляется сметаной, вначале пробуют без сметаны.

2.3.6. Не допускаются к выдаче блюда с привкусом сырой или подгорелой муки, с недоваренными или переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом.

2.4. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

2.4.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. При распределении каши тонким слоем проверяют наличие необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. Консистенцию каши сравнивают с запланированной по меню.

2.4.4. Макароны изделия должны быть мягкими, легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

2.4.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей, консистенцию, внешний вид, цвет. При подозрении на несоответствие рецептуре блюдо направляется на лабораторный анализ.

2.4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки. Обращают внимание на цвет соуса. При наличии в составе пассерованных кореньев и лука их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию.

2.4.7. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного вида, с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей. Жареная рыба должна иметь приятный привкус свежего жира, быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

2.5. Оценка холодных блюд и закусок

2.5.1. Салаты, винегреты, бутерброды оцениваются по внешнему виду, цвету, запаху, вкусу, консистенции.

2.5.2. Особое внимание уделяется срокам реализации и температуре хранения холодных блюд.

3. Процедура проведения бракеража

3.1. Порядок проведения бракеража готовой продукции.

3.1.1. Бракераж готовой продукции проводится ежедневно до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии, за 30 минут до начала раздачи.

3.1.2. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы, получения положительной органолептической оценки и разрешения Комиссии.

3.1.3. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли) после тщательного перемешивания пищи.

3.1.4. Последовательность дегустации:

- начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы);
- затем дегустируют блюда с более выраженным вкусом и запахом (вторые блюда);

- сладкие блюда и напитки дегустируются в последнюю очередь.

3.1.5. При нарушении технологии приготовления Комиссия обязана запретить выдачу блюд обучающимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию

3.2. Ведение бракеражного журнала

3.2.1. Результаты бракеража заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции (бракеражный журнал).

3.2.2. В журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, с указанием таких показателей, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и др.

3.2.3. Журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью Школы. Хранится журнал на пищеблоке.

3.2.4. Примерная форма записи в бракеражном журнале:

Дата, время изготовления	Наименование блюда	Органолептическая оценка	Разрешение к выдаче	Подписи членов комиссии	Примечание

3.3. Контроль массы порций и выхода блюд

3.3.1. Комиссия периодически осуществляет контроль закладки основных продуктов и выхода готовых блюд.

3.3.2. Результаты проверки отмечаются в Журнале контроля закладки продуктов и заверяются подписями членов Комиссии.

3.3.3. Проводится контрольное взвешивание порций на соответствие утвержденному меню и технологическим картам.

3.4. Контроль температуры блюд

3.4.1. Температура блюд при раздаче должна соответствовать требованиям СанПиН:

- горячие жидкие блюда – не ниже 75°C;
- вторые блюда и гарниры – не ниже 65°C;
- холодные блюда и напитки – 14-16°C.

3.4.2. Результаты измерения температуры фиксируются в соответствующих журналах.

3.5. Контроль отбора и хранения суточной пробы

3.5.1. Комиссия контролирует правильность отбора и хранения суточной пробы.

3.5.2. Суточная проба отбирается в объеме порции в стерильную стеклянную посуду с крышкой, хранится не менее 48 часов при температуре +2...+6°C.

3.6. Отчетность и документация

3.6.1. Комиссия ежеквартально представляет директору Школы отчет о результатах проведенной работы.

3.6.2. При выявлении нарушений Комиссия составляет акт за подписью всех членов.

3.6.3. Комиссия вносит предложения по улучшению питания обучающихся на рассмотрение администрации Школы и родительского комитета.

Приложение: Перечень нормативной и рабочей документации

1. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
2. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
3. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
4. Технологические карты блюд.
5. Циклическое меню, утвержденное директором.