


**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Белоярская средняя общеобразовательная школа № 1»
(МАОУ «Белоярская СОШ № 1»)**

СОГЛАСОВАНО

Председатель Первичной
профсоюзной организации

 Шерстнева Н. В.
«19» марта 2026 год

Советом родителей

(протокол от 19.03.2026 г. № 2)

УТВЕРЖДЕНО

Директор МАОУ «Белоярская СОШ № 1»

 И.А. Зайцева

Приказ от 20.03.2026 г. № 115-од



**ПОЛОЖЕНИЕ
о комиссии по контролю за организацией и качеством питания,
бракеражу готовой продукции
Муниципального автономного общеобразовательного учреждения
«Белоярская средняя общеобразовательная школа №1»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (далее – бракеражная комиссия) Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Белоярская средняя общеобразовательная школа № 1» (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32; санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28; Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; Уставом Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Белоярская средняя общеобразовательная школа № 1».

1.2. Бракеражная комиссия МАОУ «Белоярская СОШ № 1» создается и действует в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при организации питания.

1.3. Бракеражная комиссия работает совместно с профсоюзным комитетом и Советом родителей школы.

1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, нормативными актами школы.

2. Основные задачи бракеражной комиссии.

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

3. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

- 3.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на учебный год. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы.
- 3.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-5 членов. В состав комиссии входят: представители администрации школы, ответственный за организацию питания, медицинский работник.
- 3.3. В необходимых случаях в состав могут быть включены другие работники школы, представители родительской общественности.

4. Полномочия бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся школы.

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

- Проводит бракераж готовой продукции;
- Осуществляет контроль за работой столовой;
- Проверяет санитарное состояние пищеблока;
- Контролирует наличие маркировки на посуде;
- Контролирует выход готовой продукции;
- Контролирует наличие суточных проб;
- Проверяет соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- Проверяет качество поступающей продукции;
- Контролирует разнообразие блюд и соблюдение циклического меню;
- Проверяет соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
- Следит за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока;
- Периодически присутствует при раздаче готовой пищи;
- Осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, то есть определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. в соответствии с методикой органолептической оценки пищи (Приложение № 1 к настоящему Положению);
- Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4.3. При проведении проверок пищеблока бракеражная комиссия руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32.

4.4. 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.

4.5. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. Выдачу готовой пищи следует проводить 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 и др.

4.6. Члены бракеражной комиссии несут ответственность за качество пищи и должны быть ознакомлены с методикой проведения органолептической оценки пищи.

5. Оценка организации питания

Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются в журнале бракеража готовой продукции. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок.

Администрация школы обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

Методика органолептической оценки пищи

1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
2. Затем определяется запах пищи. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
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.

Органолептическая оценка первых блюд

1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
2. При оценке внешнего вида супов и тушеных овощей 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. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.
4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.
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.
6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

Органолептическая оценка вторых блюд

1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах 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. Макаaronные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.
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.
6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, 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.
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 вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

Критерии оценки качества блюд

1. **«Отлично»** - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.
2. **«Хорошо»** - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.
3. **«Удовлетворительно»** - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.
4. **«Неудовлетворительно»** - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.