Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
школа № 460 Пушкинского района Санкт-Петербурга

РАЗРАБОТАНО И ПРИНЯТО
Общим собранием работников
ГБОУ школы № 460
Пушкинского района Санкт-Петербурга
Протокол от 26.08.2026 № 18/26

УТВЕРЖДЕНО
Приказом от 28.08.2026 № 450

Директора ГБОУ школы № 460
Пушкинского района Санкт-Петербурга

С УЧЕТОМ МНЕНИЯ
Первичной профсоюзной организации
ГБОУ школы № 460
Председатель профсоюзного комитета
_____ Е.А. Баранова
26.08.2026г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения школы № 460 Пушкинского района Санкт-Петербурга

1. Общие положения

1.1. Положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) разработано в целях усиления контроля за качеством питания в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении школе № 460 Пушкинского района Санкт-Петербурга (далее – Образовательное учреждение).

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- 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»;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 18 (далее – СанПиН 2.3/2.4.4282-26);
- Санитарными правилами СП 2.4.2.4283-26 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 19;

Подписано электронной подписью М.Л. Пичурина, Директор ГБОУ школы № 460
Сертификат 00E3B29AF1CF5ECE2F8FE1A4BD78861242 196627, Санкт-Петербург, п. Шушары, Ленсоветовский, д.19, лит. А.

- «МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации», утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020;

- «МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации», утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 02.03.2021);

- «МР 2.3.0144-19. 2.3 Гигиена питания. Об организации питания в медицинских организациях, образовательных организациях и организациях социального обслуживания населения с использованием витаминно-минеральных комплексов. О применении витаминно-минеральных комплексов при организации питания в медицинских организациях, образовательных организациях и организациях социального обслуживания населения. Методические рекомендации», утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 19.04.2019);

- «МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций». 2.4. «Гигиена детей и подростков» Методические рекомендации», утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18.05.2020;

- «ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 196-ст);

- программой производственного контроля в Образовательном учреждении;

- сборниками рецептур, технологическими картами, настоящим Положением.

2. Структура и полномочия бракеражной комиссии

2.1. Целью деятельности Бракеражной комиссии является обеспечение контроля за качеством питания обучающихся, предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний, организация полноценного и безопасного питания в соответствии с государственным контрактом на оказание услуг по организации питания обучающихся.

2.2. Задачами Бракеражной комиссии являются:

- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- контроль за качеством поставляемой продукции и готовых блюд;
- контроль за полнотой вложения продуктов при приготовлении блюд;
- оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
- предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;
- обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке (в столовой);
- контроль за организацией сбалансированного безопасного питания;
- контроль за хранением и реализацией пищевых продуктов;
- контроль за соблюдением объёмов порций и выхода блюд.

2.3. Бракеражная комиссия создается приказом директора Образовательного учреждения в начале учебного года со сроком полномочий – 1 учебный год.

2.4. Бракеражная комиссия состоит не менее чем из 3 членов, в состав комиссии входят:

- директор Образовательного учреждения;

- работник, ответственный за организацию питания обучающихся Образовательного учреждения;

- другие работники Образовательного учреждения.

Председателем Бракеражной комиссии является директор Образовательного учреждения.

2.5. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока(ов), в том числе:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет пригодность складских и других помещений для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке и в столовой, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока и столовой;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- осуществляет контроль за доброкачественной готовой продукцией, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. в соответствии с Методическими рекомендациями;
- определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся.

2.6. Бракеражная комиссия имеет право:

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

2.7. Основными формами работы Бракеражной комиссии являются:

- ежедневный бракераж готовой пищи перед каждой раздачей;
- периодические совещания;
- плановые проверки в соответствии с планом работы;
- оперативные проверки с целью установления фактов и проверки сведений о нарушениях.

2.8. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе на совещаниях при директоре Образовательного учреждения.

3. Организация работы бракеражной комиссии по контролю пищеблока

3.1. Ежегодно составляется и утверждается план работы Бракеражной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся на основании программы производственного контроля в Образовательном учреждении.

3.2. Бракеражная комиссия свои функции по контролю качества питания обучающихся осуществляет в соответствии с программой производственного контроля.

3.3. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции.

3.4. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в «Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции» в соответствии с формой, рекомендованной СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

3.5. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока под контролем членов Бракеражной комиссии в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.4282-26 и условиями государственного контракта на оказание услуг по организации питания обучающихся.

Оценку качества блюд проводит Бракеражная комиссия. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции» и в «Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции» в соответствии с формами, рекомендованными СанПиН 2.3/2.4.4282-26. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.6. Решение о допуске блюд к реализации принимается при присутствии не менее 3 членов Бракеражной комиссии.

3.7. Критерии оценки качества блюд.

3.7.1. При органолептической оценке блюд Бракеражная комиссия применяет методику, являющуюся приложением к настоящему положению (Приложение 1).

3.7.2. Оценка качества блюд и готовой продукции производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции с использованием балльной шкалы: 5 баллов - отличное качество, 4 балла - хорошее качество, 3 балла - удовлетворительное качество и 2 балла - неудовлетворительное качество:

Оценка **«5 баллов»** – блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка **«4 балла»** – незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и др.).

Оценка **«3 балла»** – изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

Оценка **«2 балла»** (брак) – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить, к раздаче блюдо не допускается. Дается изделиям, имеющие следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия. О данном факте составляется акт, который доводится до поставщика питания.

3.8. Оценка качества блюд заносится в журналы бракеража и обсуждаются на Совете по питанию Образовательного учреждения или на совещаниях Бракеражной комиссии.

3.9. Журналы бракеража готовой пищевой продукции хранятся у ответственного работника поставщика питания. Все журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью поставщика питания.

3.10. Ежедневно перед началом работы ответственным работником поставщика питания проводится осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних

дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в «Гигиенический журнал (сотрудники)» в соответствии с формой, рекомендованной СанПиН 2.3/2.4.4282-26 Приложение № 1.

3.11. Витаминизация блюд проводится ответственным работником поставщика питания в соответствии с Таблицей 1 Приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

3.12. Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения проводятся лабораторные и инструментальные исследования в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

3.13. Нарушение условий питания обучающихся является основанием для применений мер ответственности к поставщику питания на основании государственного контракта.

4. Заключительные положения

4.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом и обязательно для исполнения членами Бракеражной комиссии. За нарушение требований настоящего Положения члены Бракеражной комиссии могут быть привлечены к ответственности в соответствии с требованиями трудового законодательства Российской Федерации.

4.2. Настоящее Положение доводится до сведения поставщика питания в соответствии с условиями государственного контракта на оказание услуг по организации питания обучающихся.

4.3. В случае противоречий отдельных пунктов Положения требованиям федерального или регионального законодательства применяются нормы федерального или регионального законодательства.

Приложение: методика органолептической оценки блюд.

Приложение 1

Методика
органолептической оценки пищи

1. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой по проведению данного анализа.

2. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр проводится в дневное время. Осмотром определяют внешний вид, ее цвет.

3. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктовый и т.д.

4. Вкус пищи следует устанавливать при характерной для нее температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, соленый. Наибольшей чувствительностью к сладкому и соленому обладает кончик языка, к горькому - область его корня, к кислому - края.

5. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из 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.

6. Органолептическая оценка первых блюд.

6.1. Для органолептического 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 его приготовления. Например, буровато-коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы. Следует обращать внимание на качество обработки сырья, тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

6.2. 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). Целесообразно сравнить набор кореньев и овощей, увиденных при просмотре плотной части первого блюда, с рецептурой по раскладке.

6.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготовляемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

6.4. 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 на его поверхности.

6.5. 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.

6.6. В Образовательном учреждении не должны разрешаться блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

6.7. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешивают 5-10 порций каждого вида каш, гарниров

и других нештучных блюд, и изделий – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

7. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

7.2. При внешнем осмотре блюд обращают внимание на характер нарезки кусков мяса (поперек или вдоль волокон), равномерность порционированной поверхности, наличие поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя панировки. В изделиях из мяса и рыбы определяют цвет как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии приготовления блюда. Так, заветренная темная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона; розово-красный цвет на разрезе котлет говорит о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного мяса.

7.3. Важным показателем является консистенция блюда, дающая представление о степени готовности блюда и отчасти о соблюдении рецептуры при его изготовлении (например, мажущаяся консистенция изделий из рубленого мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба). Степень готовности и консистенцию мясопродуктов, птицы и рыбы определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой, которые должны легко входить в толщу готового продукта.

7.4. 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.

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

7.6. 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-раскладке, что позволяет выявить недовложение.

7.7. 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.

7.8. 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.

7.9. 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, с частичками обгоревшего лука, имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, и ее усвоение.