

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Школа с углубленным изучением отдельных предметов
«Дневной пансион-84» городского округа Самара



S=RU, O="МБОУ ""Школа ""
Дневной пансион-84"" г.о.
Самара", CN=ЯГ Фиш,
E=sdo.day-panсион-84@63edu.ru
00d0117cb55cdb27b4
2026-08-31 16:35:47

«Утверждаю»

Директор _____ Я.Г. Фиш

Приказ от 31.08.2026 г. г. № 532-од

**Положение
о бракеражной комиссии**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее - Положение) регламентирует порядок работы бракеражной комиссии в МБОУ «Школа «Дневной пансион-84» г.о. Самара (далее - Школа) и принимается в целях усиления контроля за качеством питания в Школе.

1.2. Положение разработано на основании:

Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Постановления Главного Государственного Врача Российской Федерации № 18 от 02.06.2026 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

Методических рекомендаций МР 2.4. 0179-20 «Методические рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;

Методических рекомендаций МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;

Устава школы.

1.3. Основная задача бракеражной комиссии – осуществление контроля за организацией питания обучающихся, контроля качества поставляемой продукции и готовых блюд, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Школе.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора Школы на начало учебного года.

2.2. В состав бракеражной комиссии входят работники Школы, ответственные за организацию питания в Школе, представители администрации Школы, медицинские работники учреждения здравоохранения, осуществляющего медицинское обслуживание обучающихся Школы, повар-бригадир организации, оказывающей услуги по предоставлению питания обучающимся Школы, представители родительской общественности.

2.3. Для надлежащего выполнения функций бракеражной комиссии достаточно не менее трех членов комиссии.

3. Полномочия бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия Школы:

проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

осуществляет контроль за качеством поставляемой продукции и качеством готовых блюд;

отслеживает правильность составления ежедневного меню;

осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

проверяет соответствие приготовления блюд технологическим картам;

контролирует наличие суточной пробы;

присутствует при закладке основных продуктов;

осуществляет контроль за выходом блюд;

проверяет соблюдение товарного соседства;

проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д. (органолептическая оценка проводится в соответствии с Приложением 1);

проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;

контролирует организацию работы на пищеблоке;

следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

проверяет санитарное состояние пищеблока.

4.1. Процедура проведения бракеража

4.1. Выдача готовой пищевой продукции осуществляется только после снятия пробы членами бракеражной комиссии.

4.2. Бракеражная комиссия проводит оценку качества блюд по органолептическим показателям (органолептическая оценка проводится в соответствии с Приложением 1).

4.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо.

4.4. Пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится.

4.5. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке.

4.6. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления блюд, вкусовые качества и внешний вид блюд соответствуют требованиям.

4.7. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.8. Результат бракеража фиксируется в журнале бракеража готовой пищевой продукции и заверяется подписями членов бракеражной комиссии.

Принято на педагогическом совете
Протокол № 1 от 28.08.2026 г.

Методика органолептической оценки пищи

При органолептической оценке температура блюда (изделия) должна соответствовать температуре блюда (изделия) при их реализации.

При оценке внешнего вида изделий обращают внимание на конкретные свойства, такие как цвет (основной тон и его оттенки, интенсивность и однородность), форма и ее сохранность в готовом блюде (изделии), состояние поверхности, вид на разрезе (изломе) и др.

Оценку запаха проводят следующим образом: делают глубокий вдох, задерживают дыхание на 2 - 3 с и выдыхают. В ходе анализа устанавливают типичность запаха для блюда (изделия, полуфабриката) данного вида, оценивают качество отдельных характеристик запаха, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних запахов. Для оценки блюд (изделий) с плотной текстурой (консистенцией), например, из мяса или рыбы, применяют "пробу иглой" или "пробу на нож", для чего деревянную иглу (подогретый нож) вводят глубоко в толщу изделия или центр блюда, а после извлечения быстро оценивают запах.

Оценка текстуры (консистенции) проводится:

визуально (например, вязкость жидкости при переливании, густота соуса при размешивании ложкой);

визуально и тактильно - прикосновением к продукту (изделию) столовым прибором (ножом, вилкой) и/или поварской иглой, а также приложением усилий - нажатием, надавливанием, прокалыванием, разрезанием;

тактильно в полости рта и в процессе пережевывания. Определяется визуально или с помощью осязания; степень упругости, твердости, пластичности: мягкая, сочная, рыхлая, однородная и т. д.

Оценку вкуса проводят следующим образом: тестируемую порцию продукции помещают в ротовую полость, тщательно пережевывают и устанавливают типичность вкуса для блюда (изделия) данного вида, анализируют качество отдельных характеристик вкуса, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних привкусов.

Особенности проведения органолептической оценки качества отдельных видов блюд (изделий)

Органолептическая оценка супов. Для отбора пробы заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки и др.) содержимое емкости (кастрюли) осторожно, но тщательно перемешивают и отливают в тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой (пример, наличие лука, петрушки и т.д.). Каждую

составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Наконец, пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой. Основными показателями качества прозрачных супов являются прозрачность, концентрированный вкус, обусловленный наличием экстрактивных веществ (для мясных и рыбных бульонов), и запах. При органолептическом анализе прозрачных супов прежде всего обращают внимание на внешний вид бульона, его цвет, отсутствие взвешенных частиц, блесков жира.

Органолептическая оценка соусов. При органолептической оценке соусов определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.), правильность формы нарезки, текстуру (консистенцию) наполнителей, а также запах и вкус.

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

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

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

Органолептическая оценка изделий и блюд из рыбы. При оценке изделий и блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; текстуру (консистенцию); запах и вкус изделий.

Органолептическая оценка изделий и блюд из мяса и птицы. У мясных 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.

Органолептическая оценка мучных кондитерских и булочных изделий. Характеризуя внешний вид мучных кондитерских и булочных изделий, обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом.