

Государственное бюджетное
общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 140
Красногвардейского района Санкт-Петербурга

ПРИКАЗ

Номер документа	Дата составления
51/2	29.08.2025 г

«О создании бракеражной комиссии»

В целях осуществления контроля над организацией питания учащихся, соблюдения технологии приготовления пищи, использования качественного ассортимента продуктов питания в школьной столовой, соблюдения норм и правил СанПина при организации питания:

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить состав Бракеражной комиссии на 2025-26 учебный год в следующем составе:

Председатель комиссии:

Ростунова Е.М.-директор ГБОУ СОШ № 140;

Члены комиссии:

Демкина Т.Ю.-заместитель директора по УВР;

Баженова М.В.- ответственный за организацию школьного питания;

Брагина А.А.-медицинский работник;

Кузьмина А.В.-социальный педагог;

Туркина М.М.-администратор;

Васильчикова А.С.-советник директора по воспитанию.

2. Утвердить план работы бракеражной комиссии на 2025-26 учебный год (Приложение 1 к настоящему приказу).

3. Утвердить Положение о работе бракеражной комиссии на 2025-26 учебный год (Приложение 2 к настоящему приказу).

4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор ГБОУ СОШ № 140



Е.М.Ростунова

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБОУ СОШ № 140
Е.М. Ростунова

ПЛАН РАБОТЫ

**Бракеражной комиссии на 2025 – 2026 учебный год
ГБОУ СОШ № 140**

№ п/п	Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
1.	Проведение организационных совещаний	2 раза в год	Ростунова Е.М. Демкина Т.Ю. Кузьмина А.В. Васильчикова А.С.
2.	Контроль санитарного состояния продуктов	Постоянно	Демкина Т.Ю. Брагина А.А. Туркина М.М. Васильчикова А.С. Баженова М.В. Кузьмина А.В.
3.	Обеспечения контроля качества и организации питания обучающихся. Проверка соответствия меню с фактическим приготовление пищи	Ежедневно	Брагина А.А, Баженова М.В. Демкина Т.Ю. Туркина М.М. Васильчикова А.С. Кузьмина А.В.
4.	Контроль поступающего продовольственного сырья наличия маркировки и сопроводительных документов, сроков их реализации	Постоянно	Брагина А.А, Баженова М.В. Демкина Т.Ю. Кузьмина А.В. Васильчикова А.С. Туркина М.М.

5.	Организация мониторинга горячего питания, контроль температуры блюд. Отслеживание технологии и последовательности закладки продуктов и выхода блюд.	1 раз в месяц	Демкина Т.Ю. Брагина А.А. Кузьмина А.В. Баженова М.В. Васильчикова А.С.
6.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Демкина Т.Ю. Брагина А.А. Баженова М.В. Туркина М.М. Кузьмина А.С.
7.	Работа с родителями :(совершенствование системы обратной связи по вопросам организации питания)	Постоянно	Демкина Т.Ю. Кузьмина А.В. Васильчикова А.С.
8.	Создание системы мониторинга и контроля над организацией питания в школе. Популяризация среди школьников основ здорового питания и привитие культуры правильного питания	Постоянно	Демкина Т.Ю. Кузьмина А.В. Васильчикова А.С.
9.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборки помещений пищеблока.	Ежедневно	Баженова М.В. Туркина М.М. Брагина А.А. Кузьмина А.С.
10.	Отчет на общем собрании трудового коллектива о проделанной работе	Декабрь, май	Ростунова Е.М Кузьмина А.В. Васильчикова А.С.

Приложение 2
К Приказу № 51/2
от 29 августа 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБОУ СОШ № 140
Е.М.Ростунова

**Положение о бракеражной комиссии
ГБОУ Средней общеобразовательной школы № 140 Красногвардейского
района Санкт-Петербурга**

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия ГБОУ Средней общеобразовательной школы № 140 (далее - бракеражная комиссия) создается и действует в соответствии с Уставом образовательного учреждения (далее – школа), в целях осуществления контроля организации питания воспитанников и учащихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

1.2 Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами школы.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы.

2.2. В состав комиссии входят: директор школы, ответственный по питанию, медицинский работник и другие работники школы.

3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия должна организовать :

3.1.1. создание системы мониторинга и контроля над организацией питания в школе,

3.1.2. совершенствование системы обратной связи от родителей и школьников по вопросам организации питания в школе,

3.1.3. популяризацию среди школьников основ здорового питания и привития культуры правильного питания.

3.2. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся школы, осуществляет контроль за работой пищеблоков, в том числе:

- 3.2.1. осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- 3.2.2. проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- 3.2.3. ежедневно следит за соответствием меню с фактическим приготовлением пищи;
- 3.2.4. контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;
- 3.2.5. осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи, контроль температуры блюд;
- 3.2.6. проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям воспитанников, учащихся в основных пищевых веществах;
- 3.2.7. следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 3.2.8. периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- 3.2.9. 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);
- 3.2.10. проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
- 3.2.11. определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
- 3.2.12. проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- 3.2.13. контроль доступности информации размещения на школьном стенде и официальном школьном сайте (цикличное ,ежедневное меню и график питания)

3.3. При проведении проверок пищеблоков бракеражная комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» ,2.4.5.2409-08 (с учетом изменений на 25.03.2019 года действующей с 01.01.2020 года) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

3.4. 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 предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

4. Оценка организации питания

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по пяти балльной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

4.3. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством школы и работниками пищеблока.

Приложение 1 к Положению о бракеражной комиссии

Правила бракеража пищи ГБОУ Средней общеобразовательной школы № 140 Красногвардейского района Санкт-Петербурга

1. Общие положения

1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоках, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит лицо из состава бракеражной комиссии, назначенное председателем бракеражной комиссии.
4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.
5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью.

2. Методика органолептической оценки пищи

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

2.2. 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, нефтепродуктов и т.д.

2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

2.4. При снятии пробы необходимо выполнять 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.

3. Органолептическая оценка первых блюд

3.1. 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.

3.2. 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).

3.3. 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.

3.4. 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.

3.5. 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.

3.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

4. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

4.3. 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, что позволяет выявить недовложение.

4.4. 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.

4.5. 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.

4.6. 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.

4.7. 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.

5. Критерии оценки качества блюд

5.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

Оценка «отлично» – 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 «хорошо» – 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 «удовлетворительно» – изменения в технологии приготовления привели в 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 «неудовлетворительно» (брак) – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда дается изделиям, имеющие следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

5.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями, лиц, осуществивших проверку продукции.

5.3. Выдача готовой продукции проводится 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.

5.4. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная членом бракеражной комиссии, осуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, который доводится до директора школы, руководителя предприятия, осуществляющего организацию питания в школе.

5.5. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.