Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение — Казанская средняя общеобразовательная школа

Принято на заседании педагогического совета протокол № 1 от «28» августа 2026 г.	УТВЕРЖДАЮ: Директор _____(Зейбель П.В.) Расшифровка подписи Приказ № 209-ОД от «28» августа 2026 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ст. 37, 41), СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 18), СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 19), а также с учётом методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», в целях усиления контроля за качеством питания обучающихся. Бракеражная комиссия создаётся приказом директора школы на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за качеством готовой пищевой продукции органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. Выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки и разрешения к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд обучающимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости — на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

1.3. Бракераж готовой пищевой продукции оформляется записью в журнале бракеража готовой пищевой продукции по форме, утверждённой СанПиН 2.3/2.4.4282-26. В журнале указываются: дата и час изготовления блюда, время снятия бракеража, наименование блюда, результаты органолептической оценки, разрешение к реализации, подписи членов бракеражной комиссии, вес порционных блюд, примечание. Журнал бракеража должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью образовательной организации и хранится на пищеблоке.

1.4. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за отбором и хранением суточной пробы готовых блюд. Суточная проба отбирается ежедневно от каждой партии приготовленных блюд и хранится на пищеблоке с соблюдением санитарных требований к объёму, условиям и срокам хранения.

Суточная проба отбирается ежедневно от каждой партии приготовленных блюд и хранится в холодильнике при температуре от +2°C до +6°C не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд.

1.5. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность и др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество

приготовленной пищи несут ответственность повара, приготовляющие продукцию, и заведующая производством (столовой). Председатель бракеражной комиссии отвечает за организацию и проведение бракеража.

1.6. К функциям (полномочиям) бракеражной комиссии относится: проведение органолептической оценки готовых блюд перед их выдачей обучающимся; снятие пробы и внесение результатов оценки в бракеражный журнал; разрешение на выдачу блюд либо запрет их выдачи при нарушении технологии приготовления; контроль выхода (массы) порционных блюд; контроль соблюдения технологии приготовления пищи.

II. Методика органолептической оценки пищи.

2.1. Органолептическая оценка готовых блюд проводится по показателям внешнего вида, цвета, запаха, вкуса и консистенции. Органолептическая оценка проводится по показателям внешнего вида, цвета, запаха, вкуса и консистенции с учётом требований СанПиН 2.3/2.4.4282-26 к качеству блюд.

2.2. При снятии проб соблюдаются правила безопасности: из сырых продуктов пробы снимаются только с тех, которые употребляются в сыром виде; вкусовая проба не проводится при обнаружении признаков порчи продукта либо при подозрении, что продукт мог стать причиной пищевого отравления.

III. Органолептическая оценка первых блюд.

3.1. Органолептическая оценка первых блюд (супов, борщей, бульонов и др.) проводится в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.4282-26 по показателям внешнего вида, цвета, запаха, вкуса и консистенции. Первые блюда с нарушением технологии приготовления к выдаче не допускаются.

IV. Органолептическая оценка вторых блюд.

4.1. Органолептическая оценка вторых блюд и гарниров (мясных, рыбных, крупяных, овощных, мучных блюд и соусов) проводится в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.4282-26 по показателям внешнего вида, цвета, запаха, вкуса и консистенции. Вторые блюда с нарушением технологии приготовления к выдаче не допускаются.

V. Критерии оценки качества блюд

5.1. По результатам органолептической оценки блюдо признаётся соответствующим или не соответствующим требованиям технологии приготовления и санитарным нормам. Блюдо, признанное соответствующим установленным требованиям, допускается к выдаче (раздаче) обучающимся.

5.2. Блюдо, признанное не соответствующим установленным требованиям, к раздаче не допускается и снимается с реализации; оно направляется на доработку или замену, а при необходимости — в лабораторию для исследования.

5.3. Результаты оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы и оформляются подписями всех членов комиссии. Результаты бракеража могут рассматриваться на совещаниях при директоре для принятия управленческих решений. Лица, допустившие приготовление блюд, не соответствующих установленным требованиям, привлекаются к ответственности в установленном порядке.

5.4. Для определения правильности массы штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5–10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий — путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

VI. Управление и структура.

6.1. Бракеражная комиссия создаётся приказом директора школы на начало учебного года в составе не менее трёх человек. В состав комиссии рекомендуется включать медицинского работника (фельдшера), заведующего производством (столовой), представителя администрации школы и представителя родительской общественности.

6.2. Председатель бракеражной комиссии назначается приказом директора школы. Он организует работу комиссии, обеспечивает проведение бракеража, ведение бракеражного журнала и своевременное оформление его результатов.

VII. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения приказом директора школы.

7.2. Изменения и дополнения в Положение вносятся приказом директора школы.