МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 61 С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ
Подписано цифровой подписью: МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 61 С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ
Дата: 2026.06.01 12:06:17 +05'00'

Управление образования Администрации города Нижний Тагил
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 61 с углубленным изучением отдельных предметов

Обсуждено
на педагогическом совете
МАОУ СОШ № 61
Протокол от 27.05.2026 № 10

Утверждаю:
Директор МАОУ СОШ № 61
_____ Л.В. Гизенко
Приказ от 01.06.2026 № 92/1

Положение о бракеражной комиссии
в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении
средней общеобразовательной школе № 61
с углубленным изучением отдельных предметов
(МАОУ СОШ № 61)

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет порядок создания, цели, задачи, функции, права, обязанности и ответственность бракеражной комиссии в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе № 61 с углубленным изучением отдельных предметов (далее - МАОУ СОШ № 61).
1.2. Бракеражная комиссия (далее — Комиссия) создается в МАОУ СОШ № 61 в целях контроля качества и безопасности готовой пищевой продукции, соблюдения санитарно-гигиенических требований при организации питания обучающихся.
1.3. 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»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- локальными нормативными актами Школы;
- техническими регламентами Таможенного союза в части безопасности пищевой продукции.

1.4. Комиссия является постоянно действующим органом контроля в МАОУ СОШ № 61.

2. Цели и задачи Комиссии

2.1. Цель деятельности Комиссии — обеспечение контроля качества и безопасности питания обучающихся, предупреждение пищевых отравлений и кишечных инфекций.
2.2. Задачи Комиссии:

- контроль соблюдения технологии приготовления блюд и рецептур;
- оценка органолептических показателей готовой продукции (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция);
- проверка соответствия выхода порций установленным нормам;
- контроль сроков годности и условий хранения сырья и готовой продукции;

- проверка соблюдения санитарных требований к оборудованию, инвентарю, посуде, личной гигиене работников пищеблока;
- фиксация результатов бракеража в установленном порядке.

3. Порядок формирования Комиссии

3.1. Состав Комиссии утверждается приказом директора МАОУ СОШ № 61 на учебный год.

3.2. В состав Комиссии входят не менее 3 человек, в том числе:

- представитель администрации МАОУ СОШ № 61;
- медицинский работник;
- ответственный за организацию питания;
- заведующая производством.

3.3. Члены Комиссии должны пройти инструктаж по санитарным правилам и требованиям к бракеражу.

3.4. На время отсутствия члена Комиссии (отпуск, болезнь и т. п.) его обязанности исполняет лицо, назначенное приказом директора МАОУ СОШ № 61.

4. Функции Комиссии

Комиссия выполняет следующие функции:

- проводит ежедневный бракераж готовой кулинарной продукции перед выдачей её на раздачу;
- проверяет наличие и правильность оформления сопроводительной документации на поступающие продукты;
- контролирует соблюдение температурного режима хранения и раздачи пищи;
- участвует в разработке предложений по улучшению качества питания;
- информирует администрацию МАОУ СОШ № 61 о выявленных нарушениях и предлагает меры по их устранению.

5. Права и обязанности членов Комиссии

5.1. Члены Комиссии имеют право:

- беспрепятственно посещать помещение для питания обучающихся в часы работы;
- запрашивать у работников пищеблока документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов;
- приостанавливать выдачу блюд при выявлении нарушений, угрожающих здоровью обучающихся, с немедленным уведомлением директора МАОУ СОШ № 61;
- вносить предложения по совершенствованию организации питания в МАОУ СОШ № 61.

5.2. Члены Комиссии обязаны:

- соблюдать санитарные правила при посещении пищеблока, соблюдать правила гигиены;
- объективно оценивать качество блюд, фиксировать результаты бракеража в соответствующем журнале;
- не разглашать конфиденциальную информацию, полученную в ходе работы Комиссии;
- своевременно информировать администрацию МАОУ СОШ № 61 о выявленных нарушениях.

6. Порядок работы Комиссии

6.1. Бракераж проводится ежедневно перед началом раздачи пищи.

6.2. Для оценки качества блюд Комиссия использует органолептические методы в соответствии с установленными критериями (Приложение № 2).

6.3. Результаты бракеража фиксируются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции (Приложение), который содержит:

- дату и время проведения бракеража;
- наименование блюда;
- оценку по органолептическим показателям;
- решение о допуске/недопуске блюда к реализации;
- подписи членов Комиссии.

6.4. При выявлении нарушений составляется акт с указанием характера нарушения, принятых мер и сроков устранения.

6.5. Комиссия проводит плановые проверки не реже 1 раза в месяц, а также внеплановые — по решению председателя или по обращению заинтересованных лиц.

7. Ответственность

7.1. Члены Комиссии несут ответственность за объективность и достоверность результатов бракеража.

7.2. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязанностей члены Комиссии могут быть привлечены к дисциплинарной ответственности в соответствии с законодательством РФ.

7.3. Администрация МАОУ СОШ № 61 несёт ответственность за обеспечение условий для работы Комиссии.

8. Документация Комиссии

8.1. Основными документами Комиссии являются:

- приказ о создании Комиссии и утверждении её состава;
- настоящее Положение;
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- акты о выявленных нарушениях;
- протоколы заседаний (при необходимости).

8.2. Документы Комиссии хранятся в МАОУ СОШ № 61 в течение срока, установленного номенклатурой дел.

9. Заключительные положения

9.1. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся приказом директора МАОУ СОШ № 61.

9.2. Положение вступает в силу с момента его утверждения и действует до принятия нового.

Приложение № 1
к Положению о бракеражной комиссии
в МАОУ СОШ № 61

Журнал бракеража готовой продукции

Время снятия бракеража	Наименование блюда	Результат органолептической оценки и степени готовности блюда	решение о допуске/недопуске блюда к реализации	Подпись

Приложение № 2
к приказу от 01.06.2026 № 92/1

Методика органолептической оценки пищи

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

2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё 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 берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её 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.

4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых 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 подгоревшей 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) даётся 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 хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4. 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.

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 несоответствии рецептуре блюдо снимается с реализации.

6. 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 имеет неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи и усвоение пищи.

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. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

8. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.