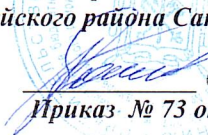


Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Средняя общеобразовательная школа №287  
Адмиралтейского района Санкт-Петербурга  
Санкт Петербург, 190020, Бумажная ул., д.5, лит.А Тел/Факс: 786-34-98

Принято:  
Педагогическим советом  
Протокол № 1 от 31.09.2026 г

Учтено мнение: Школьного совета  
Протокол № 1 от 01.09.2026 г.

Утверждаю:  
Директор ГБОУ средней школы № 287  
Адмиралтейского района Санкт-Петербурга  
  
С.В. Котикова  
Приказ № 73 от 01.09.2026г.

## ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ В ГБОУ средней школе № 287 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга

### 1. Общие положения

1.1. Положение о бракеражной комиссии (далее — Положение) является локальным актом ГБОУ СОШ № 287 Адмиралтейского района СПб.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативно-правовыми документами:

- Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- ГОСТ 31986-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
- Региональным стандартом по обеспечению горячим питанием обучающихся; государственных общеобразовательных организаций Санкт-Петербурга,
- Уставом школы.

1.3. Настоящее положение о бракеражной комиссии, определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии, регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.4. Бракеражная комиссия — комиссия общественного контроля школы, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей.

1.5. Основная задача бракеражной комиссии — обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой, а также предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний, контроль за соблюдением технологии

приготовления пищи, расширение ассортиментного перечня блюд и организация полноценного питания.

1.6. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора образовательной организации на начало учебного года. Срок полномочий комиссии – 1 год.

1.7. В состав бракеражной комиссии входит не менее 3-х человек. Членами бракеражной комиссии могут быть: представители администрации школы, ответственный за организацию питания, педагогические работники, медицинские работники, заведующий производством. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники школы.

1.8. В своей деятельности Бракеражная комиссия руководствуется данным Положением, утвержденным директором школы.

## **2. Функции бракеражной комиссии**

2.1. К основным функциям бракеражной комиссии относятся:

- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- контроль над процессом приема пищи обучающихся;
- проверка на раздаче правильности хранения, отпуска и температуры блюд;
- наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока и санитарное состояние пищеблока;
- направление при необходимости продукции на исследование в санитарнотехнологическую лабораторию;
- проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;

2.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль над доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Все блюда и кулинарные изделия подлежат обязательному бракеражу по мере их поступления. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

2.3. При выявлении нарушений комиссией составляется акт за подписью всех членов.

2.4. Комиссия вносит предложения по улучшению питания обучающихся.

2.5. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на Совете по питанию.

## **3. Делопроизводство**

3.1. Организация, осуществляющая питание в образовательном учреждении, ведет бракеражный журнал готовой продукции:

3.2. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью.

3.3. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, от каждой поступающей партии.

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

3.5. За качество пищи несут ответственность члены бракеражной комиссии.

3.6. Журнал бракеража готовой продукции хранится у заведующего производством.

#### **4. Методика органолептической оценки пищи**

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

4.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый.

#### **5. Органолептическая оценка первых блюд**

5.1. 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. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

5.2. 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).

5.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенных 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.

5.4. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, пересола.

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

#### **6. Органолептическая оценка вторых блюд**

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

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

6.3. 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.

6.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должно 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.

6.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствии рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

6.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если 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 приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее усвоение.

6.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи их окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

## **7. Критерии оценки качества блюд**

7.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

«Хорошо» - не соответствует хотя бы одному из пунктов органолептической оценки.

«Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

7.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

## **8. Заключительное положение**

8.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной работе.

8.2. Администрация школы обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.