

УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
МБОУ - Криводановской СШ №22  
М. Ф. Лубанова  
Приложение  
к приказу 79-од от 10.08.2026



## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **о бракеражной комиссии**

---

#### **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания обучающихся, соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, а также для предотвращения пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний в МБОУ - Криводановской СШ №22 (далее – Школа).

1.2. Бракеражная комиссия (далее – Комиссия) является коллегиальным органом общественного контроля Школы, созданным для осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания обучающихся.

1.3. В своей деятельности Комиссия руководствуется:

- Федеральным законом № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами (СанПиН 2.3/2.4.4282-26.);
- Сборниками рецептур блюд и технологическими картами;
- Настоящим Положением;
- Уставом Школы и другими локальными нормативными актами.

1.4. 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, при необходимости - на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

1.5. Состав Комиссии утверждается приказом директора Школы на начало учебного года сроком на 1 год. В состав Комиссии входят не менее 3 человек: представитель администрации (председатель Комиссии), медицинский работник, ответственный за организацию питания, представитель родительской общественности и другие приглашенные специалисты.

---

#### **2. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ**

2.1. К основным полномочиям и функциям Комиссии относятся:

**2.1.1. Контроль качества поставляемых продуктов:**

- Проверка наличия и правильности оформления сопроводительных документов (товарно-транспортных накладных, сертификатов) на каждую поступающую партию продуктов.
- Проверка условий транспортировки, сроков годности и маркировки продуктов питания.

**2.1.2. Контроль технологического процесса приготовления пищи:**

- Проверка соответствия приготовляемых блюд утвержденному меню и технологическим картам.
- Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи и санитарно-гигиенических требований на пищеблоке.
- Проверка соответствия объемов приготовленного питания количеству детей и объемам разовых порций.

**2.1.3. Проведение органолептической оценки готовых блюд:**

- Проведение ежедневного бракеража готовой пищи до начала раздачи.
- Оценка готовых блюд по органолептическим показателям (цвет, запах, вкус, консистенция) с занесением результатов в бракеражный журнал.
- Разрешение или запрет блюда к выдаче. Блюдо, получившее отрицательную оценку, снимается с реализации.

**2.1.4. Контроль за организацией питания и санитарным состоянием:**

- Проверка на раздаче правильности хранения блюд и температуры пищи.
- Наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.
- Контроль за наличием и правильностью отбора суточных проб.

2.2. Комиссия имеет право вносить администрации Школы предложения по улучшению качества питания и при необходимости направлять продукцию на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию.

---

### **3. МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ**

3.1. Органолептическая оценка – это определение качества продукции при помощи органов чувств (зрение, вкус, обоняние, осязание).

**3.2. Общие правила проведения оценки:**

- Оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи при дневном свете.

- Блюда с менее выраженным вкусом и запахом дегустируют первыми; сладкие блюда – в последнюю очередь.
- Бракеражную пробу берут из общего котла после тщательного перемешивания пищи за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- Для нейтрализации вкусовых ощущений между дегустациями используют белый хлеб или воду.

---

#### 4. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПЕРВЫХ БЛЮД

4.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивают в котле и берут небольшое количество на тарелку.

4.2. При оценке определяют:

- **Внешний вид и цвет:** по ним судят о соблюдении технологии приготовления. Проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки. Не допускаются помятые, утратившие форму или сильно разваренные овощи.

- **Прозрачность бульонов:** для супов и бульонов из мяса и рыбы. Недоброкачественные продукты дают мутные бульоны, на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

- **Консистенцию (для пюреобразных супов):** пробу сливают тонкой струйкой из ложки, отмечая густоту, однородность, отсутствие непротёртых частиц и отслаивания жидкости.

- **Вкус и запах:** отмечают наличие посторонних привкусов, горечи, недосола или пересола. У заправочных супов сначала пробуют жидкую часть. Если блюдо подаётся со сметаной, пробуют его без неё.

4.3. Не допускаются к реализации блюда с привкусом сырой или подгоревшей муки, с комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и другими дефектами.

---

#### 5. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ВТОРЫХ БЛЮД

5.1. Оценку вторых блюд, как правило, проводят по их составным частям. Общую оценку дают только соусным блюдам (рагу, гуляш).

5.2. При оценке определяют:

- **Внешний вид:** обращают внимание на характер нарезки мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и разреза. Заветренная темная поверхность отварного мяса свидетельствует о длительном его хранении, красно-розовый цвет на разрезе котлет – о недостаточной готовности.

- **Консистенцию:** она дает представление о степени готовности блюда и соблюдении рецептуры. Мясо должно быть мягким, сочным, мясо птицы – легко отделяться от костей, филе рыбы – мягким, не крошащимся. Вязкая консистенция котлет указывает на избыточное количество хлеба.
- **Овощные и крупяные гарниры:** проверяют качество очистки овощей, цвет (синеватый оттенок картофельного пюре означает недостаток молока и жира). Консистенцию круп сравнивают с запланированной (рассыпчатая, вязкая).
- **Соусы:** консистенцию определяют, сливая их тонкой струйкой. Оценивают цвет, вкус и запах. Плохо приготовленный соус имеет серый цвет и горьковатый привкус.
- **Вкус и запах:** обращают внимание на специфические запахи, особенно для рыбы. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного вида с привкусом овощей и пряностей, жареная – приятный вкус свежего жира.

## 6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

6.1. Для оценки качества блюд используется **5-балльная шкала**, которая может применяться как для каждого показателя в отдельности, так и для выведения общего балла. Критерии оценки для различных групп блюд установлены в нормативной документации.

6.2. Основные параметры оценки и их характеристики:

| Показатель          | Критерии оценки                                                                                                                                               |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Внешний вид</b>  | Соответствие внешнего вида блюда технологической карте, правильность и аккуратность нарезки, цвет, характерный для данного блюда из доброкачественного сырья. |
| <b>Консистенция</b> | Соответствие требуемой (жидкая, густая, вязкая, рассыпчатая), степень готовности продукта, отсутствие разваренности или недоваренности.                       |
| <b>Запах</b>        | Наличие аромата, характерного для данного блюда из свежих продуктов, отсутствие посторонних, затхлых или кислых запахов.                                      |
| <b>Вкус</b>         | Вкус, свойственный данному блюду, умеренная соленость, отсутствие горечи, кислоты, сырости, привкуса подгорелого или несвежего сырья.                         |

6.3. Используются следующие оценки качества блюд:

«Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

«Хорошо» - изменения в технологии приготовления блюд возможно исправить;

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

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

6.5. Оценка «Отлично», «Хорошо» и «Плохо», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности

Решение о допуске блюда к раздаче:

---

## **7. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

7.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца с указанием даты и часа изготовления блюда, его наименования, времени снятия бракеража, результатов органолептической оценки, разрешения к реализации.

7.2. Журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью Школы.

7.3. Члены Комиссии несут ответственность за объективность оценки и соблюдение методики контроля.

7.4. Настоящее Положение действует до принятия нового. Изменения и дополнения вносятся приказом директора Школы.

---

Если в процессе работы с Положением потребуются его адаптировать под особенности школы или добавить другие разделы, сообщите, и я внесу изменения.