

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №35
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД-КУРОРТ АНАПА
ИМЕНИ АЛЕКСЕЯ ДАНИЛОВИЧА БЕЗКРОВНОГО**

П Р И К А З

от «29» августа 2025 г.

№ 316

О создании бракеражной комиссии
на 2025-2026 учебный год

На основании приказа управления образования администрации муниципального образования город-курорт Анапа от 22.08.2025 № 24-03-1076/25 «Об организации питания в общеобразовательных учреждениях муниципального образования город-курорт Анапа в I полугодии 2025-2026 учебного года» в целях сохранения и укрепления здоровья обучающихся, совершенствования системы организации школьного питания в 2025-2026 учебном году и осуществления контроля за соблюдением требований при приготовлении и раздаче пищи п р и к а з ы в а ю:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:

- Петрова Г.А., ответственный за организацию питания в школе;
- Беженарь Д. М., заместитель директора по УВР;
- Беженарь Д. М., заместитель директора по УВР;
- Черных О.В., заместитель директора по УВР;
- Кирюхина Ю.А., медицинская сестра (по согласованию);
- Жигринюк Т.А., заведующий производством (по согласованию);

2. Бракеражной комиссии в своей деятельности руководствоваться утвержденным Положением о бракеражной комиссии (приложение).

3. Контроль за исполнением настоящего приказа возлагаю на ответственного за организацию питания Петрову Г.А.

Директор



Л.П. Позднеева

Приложение № 1
УТВЕРЖДЕНО
Приказом МАОУ СОШ № 35
им. А.Д. Безкровного
от «29» августа 2025 г. № 316

ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
В МУНИЦИПАЛЬНОМ АВТОНОМНОМ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕ
ЖДЕНИИ
"СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 35"
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД-КУРОРТ АНАПА
ИМЕНИ АЛЕКСЕЯ ДАНИЛОВИЧА БЕЗКРОВНОГО
В 2025-2026 УЧЕБНОМ ГОДУ

1. Общие положения

1.1. Положение о бракеражной комиссии МАОУ СОШ № 35 им. А.Д. Безкровного (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.2. Положение принимается педагогическим советом, имеющим право вносить в него изменения и дополнения, и утверждается приказом директора школы.

1.3. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Количественный состав бракеражной комиссии утверждается руководителем организации, но не может быть менее 3 человек. В состав бракеражной комиссии входят: директор школы, заместитель директора, ответственный за организацию питания, медицинский работник, представитель организации, оказывающей услуги по организации горячего питания обучающимся.

1.4. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии непосредственно из емкостей, в которых пища готовится. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», только затем разрешается выдача готовой пищи.

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

2. Основные задачи

2.1. Основными задачами бракеражной комиссии являются:

- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение горячим питанием всех обучающихся в соответствии с утвержденными категориями;
- создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;
- повышение культуры питания;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
- предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

3. Основные направления деятельности комиссии

3.1. Комиссия осуществляет контроль за выполнением условий договора, заключенного с организацией, оказывающей услуги по организации горячего питания обучающихся школы.

3.2. Оказывает содействие администрации школы и организации, оказывающей услуги по организации горячего питания обучающимся.

3.3. Осуществляет контроль за:

- целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
- качеством готовой продукции;
- организацией работы сотрудников, участвующих в приготовлении пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты и перчаток;
- санитарным состоянием пищеблока;
- выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
- организацией приема пищи обучающихся;
- соблюдением графика работы столовой.

3.4. Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы.

3.5. Оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам просам рационального питания.

3.6. Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления школы к организации и контролю за питанием обучающихся.

4. Порядок работы бракеражной комиссии

4.1. Ежедневно за 15 минут до начала раздачи готовой пищи бракеражная комиссия осуществляет оценку органолептических показателей и качества блюд (бракеражную пробу).

4.2. До снятия пробы бракеражная комиссия знакомится с утвержденным в установленном порядке меню, в котором должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов.

4.3. 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.

4.4. Бракераж проводится в присутствии ответственного представителя организатора питания.

4.5. Бракеражная комиссия оценивает соответствие первичной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям технологических документов, правильность ведения технологического процесса, проверяет на раздаче условия хранения блюд и изделий, температуру их подачи (отпуска), определяет фактический вес штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, вносит предложения об улучшении вкуса блюд.

4.6. Бракеражная проба производится из общей емкости после тщательного перемешивания в ней пищи. Для исследования пища берется в достаточном количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюд, по которым можно судить о соблюдении технологии приготовления. Необходимо обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

4.7. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т. п.), затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливо, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

4.8. Оценка качества готовой продукции за каждое блюдо заносится в «Журнал бракеража готовой продукции».

4.9. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.10. Бракерская комиссия проверяет наличие суточной пробы.

4.11. Бракерская комиссия периодически определяет фактический выход одной порции каждого блюда.

4.12. Замечания и нарушения, установленные бракерской комиссией, заносятся в «Журнал проверок организации питания и качества приготовленных блюд». Результаты проверок доводятся до сведения руководителя образовательной организации в течение 3-х дней после выявленных нарушений.

5. Критерии оценки качества блюд

5.1. Оценка качества продукции осуществляется за каждое блюдо согласно показателям - внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция.

5.2. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

5.3. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

5.4. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

5.5. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки:

- посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах;
- резко пересоленные;
- резко кислые, горькие;
- недоваренные;

- недожаренные;
- подгорелые;
- утратившие свою форму;
- имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

5.6. Блюда и кулинарные изделия, которые получили оценку «удовлетворительно» или «неудовлетворительно», обсуждаются на заседании бракеражной комиссии и составляется акт, который доводится до директора школы.

Приложение № 2
УТВЕРЖДЕНО
Приказом МАОУ СОШ № 35
им. А.Д. Безкровного
от «29» августа 2025 г. № 316

ПЛАН РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
МАОУ СОШ № 35 им. А.Д. Безкровного
на 2025-2026 учебный год

I. Цели и задачи

Цель: Обеспечение качественного, безопасного и сбалансированного питания обучающихся.

Задачи:

Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм и технологии приготовления блюд.

Проверка соответствия рационов утвержденному меню.

Органолептическая оценка качества готовой продукции.

Профилактика заболеваний, связанных с питанием.

Взаимодействие с родительской общественностью и организатором питания.

II. Основные мероприятия

1. Ежедневная работа

Проведение бракеража готовой продукции перед раздачей.

Фиксация результатов в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Контроль температуры подачи блюд, веса порций и внешнего вида.

2. Ежемесячные мероприятия

Анализ выполнения предварительных заказов и соответствия меню.

Проверка сроков годности и условий хранения продуктов.

Взвешивание порций для контроля выхода готовых блюд.

Опрос обучающихся о качестве и ассортименте питания.

3. Ежеквартальные мероприятия

Заседание бракеражной комиссии с обсуждением результатов работы.

Встречи с представителем организатора питания для решения текущих вопросов.

Анкетирование родителей и обучающихся по удовлетворенности организацией питания.

Проверка санитарного состояния пищеблока и оборудования.

4. Полугодовые мероприятия

Анализ выполнения плана работы за полугодие.

Подготовка отчета для директора школы.

Корректировка плана работы на следующее полугодие.

III. График бракеража

Время проведения: Ежедневно за 15 минут до начала раздачи пищи.

Ответственные: Члены бракеражной комиссии по графику:

Понедельник: Позднеева Л.П., Петрова Г.А.

Вторник: Беженарь Д.М., Кирюхина Ю.А.

Среда: Позднеева Л.П., Жигринюк Т.А.

Четверг: Петрова Г.А., Беженарь Д.М.

Пятница: Кирюхина Ю.А., Жигринюк Т.А.

IV. Взаимодействие с родителями и обучающимися

Размещение ежедневного меню на официальном сайте школы.

Проведение родительских собраний с освещением вопросов организации питания.

Анкетирование родителей и обучающихся 2 раза в год.

Организация дней открытых дверей в столовой.

V. Критерии эффективности работы

Отсутствие случаев пищевых отравлений среди обучающихся.

Соответствие рационов утвержденному меню на 100%.

Своевременное устранение замечаний, выявленных в ходе проверок.

Положительные отзывы родителей и обучающихся о качестве питания.

Председатель бракеражной комиссии:

_____ / Л.П. Позднеева

Члены комиссии:

_____ / Петрова Г.А.

_____ / Беженарь Д.М.

_____ / Кирюхина Ю.А.

_____ / Жигринюк Т.А.

«__» _____ 2025 г.