

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №23
ИМЕНИ Н.Н.БОНДАРЕВСКОГО СЕЛА ВЕЛИКОВЕЧНОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
БЕЛОРЕЧЕНСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

ПРИКАЗ

от 29.08.2025г.

№ 385 -О

**О создании бракеражной комиссии
в МБОУ СОШ 23 на 2025-2026 учебный год**

С целью контроля за организацией качественного и полноценного питания в школе,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию на 2025 - 2026 учебный год в следующем составе с 1 сентября 2025 года (Приложение 1).
2. Утвердить План работы бракеражной комиссии на 2025 – 2026 учебный год (Приложение 2).
3. Утвердить Положение о бракеражной комиссии в МБОУ СОШ 23 на 2025-2026 учебный год (Приложение 3). При организации работы бракеражной комиссии руководствоваться Положением о бракеражной комиссии.
4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ СОШ 23

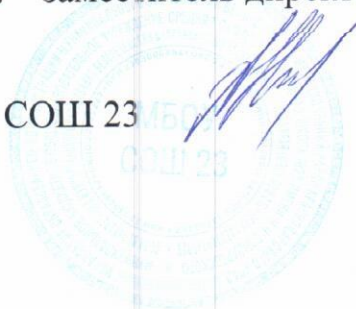


А.Н. Недобугин

Состав бракеражной комиссии

1. Недобугин А.Н. – директор МБОУ СОШ 23
2. Повелкина А.А. ответственный за организацию питания в МБОУ СОШ 23
3. Худавердиян Н.А. – Заведующая школьной столовой
4. Тарасенко Д.В. – председатель регионального родительского комитета МБОУ СОШ 23.
5. Бутова Е.Н. – заместитель директора по АХР МБОУ СОШ 23.
6. Попова Г.А. – заместитель директора по ВР.

Директор МБОУ СОШ 23



А.Н. Недобугин

Приложение № 2
к приказу от 29.08.2025г. № 385-О
УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ 23
А.Н. Недобугин

**План работы бракеражной комиссии
на 2025-2026 учебный год**

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственный
1.	Контроль за соблюдением санитарно гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания	1 раз в месяц	Члены комиссии
2.	Проверка на пригодность складских и других помещений для хранения продуктов питания, а также условий их хранения	1 раз в квартал	Члены комиссии
3.	Контроль за составлением меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
4.	Контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи	Ежедневно	Члены комиссии
5.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд. Органолептическая оценка готовой пищи, т. е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т. д.;	Ежедневно	Члены комиссии
6.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока	Ежедневно	Члены комиссии
7.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Ежедневно	Члены комиссии

Приложение № 3 к приказу
от 29.08.2025г. №385 -О

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ 23

А.Н. Недобугин

« 29 » 09 2025 г.

Положение о бракеражной комиссии

I. Общее положение:

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года, постановлением от 23 июля 2008 года № 45 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Об организации питания обучающихся», Уставом образовательного учреждения, в целях усиления контроля за качеством питания в школе.

Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на готовые блюда и кулинарные изделия. 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 обучающимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.

1.3 Оценка качества приготовленной пищи проводится утвержденной приказом руководителя комиссией.

Делается это через 15-20 минут после завершения процесса приготовления, но до начала отпуска приготовленной партии.

Оценивают приготовленные блюда и кулинарные продукты по органолептическим свойствам: консистенции, вкусу, цвету, запаху, виду. В процессе определения качества продукции устанавливают ее соответствие каждому из критериев, а затем оценивают по соответствию требованиям:

Оценка качества	Условия соответствия
«Отлично»	Оценка блюд, соответствующих утвержденной рецептуре, имеющих внешний вид, консистенцию, запах, вкус и цвет, предусмотренных установленными требованиями
«Хорошо»	Присваивается блюдам с имеющимся незначительным недостатком (например, с небольшим недосо-

Если блюду или кулинарному изделию присваиваются оценки «хорошо» или «удовлетворительно», то дефекты, установленные комиссией, обязательно указываются в графе итогов оценки. При возможности устранения выявленных недостатков, эта информация фиксируется в графе «Разрешение к реализации».

При неустраняемых дефектах, квалифицируемых, как неудовлетворительное состояние продукта, комиссия устанавливает факт выпуска брака и обосновывает сделанные выводы в графе «Примечание». Предлагаем заполненный бланк бракеражного журнала готовой продукции.

Образец заполнения:

1.4. Полномочия бракеражной комиссии школ:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.п.;
- проверяет соответствие массы приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

1.5. В своей деятельности Бракеражная комиссия руководствуется санитарным законодательством.

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

II. Методика органолептической оценки пищи:

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

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

2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

2.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила

4.5. 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 направляется на анализ в лабораторию.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в 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 сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

4.7. 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.

V. Критерии оценки качества блюд:

5.1. Критерии оценки блюд устанавливаются следующие:

«Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

«Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;

«Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;

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

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

5.3. Оценка "удовлетворительно" и "неудовлетворительно", 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.

5.4. 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.

Директор МБОУ СОШ 23



А.Н.Недобугин