СОГЛАСОВАНО Педагогическим советом МБОУ «Сакская СШ №1 им. Героя Советского Союза В.К. Гайнутдинова» (протокол от 24.08.2026г. № 14)	**УТВЕРЖДЕНО** приказ МБОУ «Сакская СШ №1 им. Героя Советского Союза В.К. Гайнутдинова» от 24.08.2026г. № 233

П О Л О Ж Е Н И Е
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ В МУНИЦИПАЛЬНОМ БЮДЖЕТНОМ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ «САКСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 1ИМ. ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА В. К. ГАЙНУТДИНОВА»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение о бракеражнойкомиссии муниципального бюджетного общеобразовательногоучреждения «Сакская средняя школа № 1 им. Героя Советского Союза В. К. Гайнутдинова» города Саки Республики Крым (далее соответственно –«Положение», «комиссия» и «организация») разработано в соответствии с

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- Постановлением №19 Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 СанПиН 2.3/2.4.4282-26«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026г. № 19 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Постановлением Совета министров Республики Крым от 09.06.2017г. № 304 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием отдельных категорий обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций» (с изменениями от 10 апреля 2024 г. — № 192)
- -Приказа Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым и Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю от 07.04.2021г. № 565/64 «Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым»,
- Постановление администрации города Саки Республики Крым от 22.12.2025 №2381 «Об утверждении Порядка по организации питания воспитанников и обучающихся муниципальных образовательных учреждений муниципального образования городской округ Саки Республики Крым»

1.2. Настоящее положение определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности комиссии.

2. ПОРЯДОК ФОРМИРОВАНИЯ КОМИССИИ

2.1. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в

соответствии с Положением формируется из числа работников организации. Персональный состав комиссии утверждает директор организации приказом. В состав комиссии входят четыре члена:

2.1.1. Председатель – представитель администрации.

2.1.2. Члены комиссии:

– медицинский работник (с согласия);

– работник пищеблока (повар) (с согласия);

– педагогический работник.

2.2. Отсутствие отдельных членов комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее трех ее членов.

2.3. При необходимости в состав комиссии приказом директора могут включаться работники организации, чьи должности не указаны в пункте 2.1 настоящего Положения, атакже специалисты и эксперты, не являющиеся работниками организации, при обязательном наличии у данных лиц медицинских книжек.

2.4. Председатель комиссии является ее полноправным членом. В случае равенства голосов при голосовании в комиссии голос председателя является решающим.

3. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОМИССИИ

3.1. Комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества готовой продукции, приготовленной на пищеблоке организации.

3.2. Задачи создания и деятельности комиссии:

– контроль массы всех пищевых продуктов питания (штучных изделий, полуфабрикатов,

порционных блюд, продукции к блюдам);

– органолептическая оценка всей готовой пищевой продукции (состав, вкус,температура, запах, внешний вид, готовность);

– отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд.

3.3. Возложение на комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

3.4. Решения, принятые комиссией, в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками организации либо, если в таких решениях прямо указаны работники организации, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

4. ПРАВА, ОБЯЗАННОСТИ ЧЛЕНОВ КОМИССИИ

4.1. Члены комиссии вправе:

– выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания;

– ходатайствовать о поощрении или наказании работников пищеблока;

– находиться в помещениях пищеблока для проведения бракеража готовой пищевой продукции.

4.2 Члены комиссии обязаны:

– ежедневно являться на бракераж готовой пищевой продукции за 20 минут до начала раздачи;

– добросовестно выполнять возложенные функции: отбирать пробы готовой пищевой продукции; проводить контрольное взвешивание и органолептическую оценку;
– выносить одно из трех обоснованных решений: допустить к раздаче, направить на доработку, отправить в брак;
– ознакомиться с меню, таблицами выхода и состава продукции, изучить технологические и калькуляционные карты приготовления пищи, качество которой оценивается;
– своевременно сообщить руководству организации о проблемах здоровья, которые препятствуют осуществлению возложенных на них функций;
– осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде: халате, шапочке, перчатках;
– перед тем как приступить к своим обязанностям, вымыть руки и надеть стерильную одежду;
– присутствовать на заседании при директоре школы по вопросам расследования причин брака готовой пищевой продукции;
– фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в журнале бракеража готовой кулинарной продукции и акте (при выявлении брака).

5. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ КОМИССИИ

5.1. Деятельность комиссии регламентируется настоящим Положением , действующими санитарными правилами, ГОСТами.

5.2. Работники организации обязаны содействовать деятельности комиссии: представлять затребованные документы, давать пояснения, предъявлять пищевые продукты, технологические емкости, посуду.

6. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

6.1. Члены комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Члены комиссии несут персональную ответственность за выполнение возложенных на них функций и за вынесенные в ходе деятельности решения.

6.3. Директор школы вправе учитывать работу членов комиссии при Премировании.

Приложение № 1

к Положению о бракеражной комиссии
МБОУ«Сакская средняя школа № 1
им. Героя Советского Союза
В. К. Гайнутдинова»

ПОРЯДОК

оценки контроля массы готовых пищевых продуктов

Для контроля средней массы блюда надо взять электронные или циферблатные весы с ценой деления 2 г и взвесить на них количество продукции, указанной в таблице 1.Затем фактические показатели средней массы продукции надо сравнить с нормами выхода, которые указаны в меню. Если масса имеет отрицательные отклонения, то продукция не допускается к реализации. При вынесении решения учитывается допустимый предел отклонения, указанный в таблице 2.

Таблица 1. Количество продукции, отбираемое для контрольного взвешивания

Что взвешивают	В каком количестве
Штучные полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские и булочные изделия	10 шт.
Блюда: – из мяса, мяса птицы, рыбы с гарнирами и соусами; – из картофеля, овощей; – из круп и макаронных изделий с жиром, сметаной или соусом; – из яиц, творога со сметаной или соусами; – мучные с жиром, сметаной и иными продуктами. А также: – холодные и горячие закуски; – супы без мяса, мяса птицы, рыбы; – десерты, сладкие блюда с сахаром, сиропом, соусом или инымипродуктами	3 порции
Сливочное масло, сметана, соусы	10–20 Порций
Супы с мясом, мясом птицы, рыбой	10 порций
Бутерброды	10 шт.
Котлеты, биточки, бифштексы, шницели, тефтели, рулеты из мяса, мясаптицы, рыбы, круп, овощей, оладьи, блинчики, блины, сладкие блюда,пирожки и другие кулинарные изделия, в том числе порционируемые	10 шт. или Порций
Горячие и холодные напитки собственного производства, соки свежевыжатые	3 порции
Коктейли собственного производства	2 порции

Кексы, мучные восточные сладости, пряники, коврижки, булочные изделия, в том числе мучные кулинарные	10 шт.

Таблица 2. Предел допускаемых отрицательных отклонений массы пищевой продукции

Масса кулинарных полуфабрикатов и изделий, блюд, напитков, г или мл	Предел допускаемых отрицательных отклонений	
	%	г или мл
Св. 5 до 50 включ.	10	-
Св. 50 – 100 включ.	–	5
Св. 100 – 200 включ.	5	–
Св. 50 – 100 включ.	-	5
Св. 300 – 500 включ.	3	-
Св. 500 – 1000 включ.	-	15

Приложение № 2
к Положению о бракеражной комиссии
МБОУ «Сакская средняя школа № 1
им. Героя Советского Союза
В. К. Гайнутдинова»

ПОРЯДОК

органолептической оценки готовых блюд

Для дачи органолептической оценки из общей емкости с готовой пищевойпродукцией отбирают бракеражную пробу для каждого члена комиссии в объеме трех ложек – жидкой продукции. Содержимое емкости, в которых готовили пищу, перемешивают и отбирают образец продукции на тарелку. У каждого члена комиссии в тестируемой пробе должны содержаться все основные компоненты блюда одного изделия или блюда продукция плотной консистенции. Блюда и изделиясначала оценивают внешне, а затем нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

Для дачи органолептической оценки используют методику, указанную в таблице 1. сначала оценивают блюда, имеющие слабовыраженный запах и вкус, затем приступают к продукции с более интенсивными показателями, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь. При дегустации проб продукции сохраняют порядок их представления без возврата к ранее дегустируемым пробам. После оценки каждогообразца снимают послевкусие, используя нейтрализующие продукты (белый хлеб, сухое пресное печенье, молотый кофе или негазированную питьевую воду). Оценку продукции дает каждый член комиссии с помощью характеристик, которые установлены в таблице 2. Общую оценку качества готовой продукции рассчитывают как среднее арифметическое значение оценок всех членов комиссии с точностью до одного знака после запятой. В случае обнаружения недостатков или дефектов оцениваемой продукции проводят снижение максимально возможного балла в соответствии с рекомендациями, приведенными в Приложении Б к ГОСТ 31986-2012

Таблица 1. Методика проведения оценки продукции

Продукция	**Как оценивают**
Суп	Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой, например наличие лука или зелени. Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Затем пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой
Соус	Определяют консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав, правильность формы нарезки, текстуру наполнителей, а также запах и вкус
Вторые, холодные и сладкие блюда или	Блюда и изделия с плотной структурой после

изделия	оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции
Полуфабрикаты, изделия и блюда из тушеных и запеченных овощей	Отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом
Вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус	Вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус
Полуфабрикаты, изделия и блюда из круп и макаронных изделий	Продукцию тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру: разваренность и слипаемость
Полуфабрикаты, изделия и блюда из рыбы	Проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов – нарезку, панировку; текстуру; запах и вкус изделий
Полуфабрикаты, изделия и блюда из мяса и птицы	Оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда.Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все его составные части: основное изделие, соус, гарнир; затем пробуют блюдо в целом
Холодные блюда, полуфабрикаты салатов и закусок	Особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов, их текстуру
Сладкие блюда	Учитывают групповые особенности блюд, а также: – у желированных блюд, муссов вначале определяют состояние поверхности, вид на разрезе или изломе и цвет. Кроме того, оценивают способность сохранять форму в готовом блюде. Особое внимание обращают на текстуру, затем оценивают запах и вкус; – сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки, горячие десерты) вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, цвет и состояние корочки; массу на разрезе или изломе: пропеченность, отсутствие закала. Затем оценивают запах и вкус
Мучные кулинарные полуфабрикаты и изделия	Исследуют их внешний вид: характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков и т. д., форму изделия. Обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша: его сочность, степень готовности, состав. Затем

	оценивают запах и вкус
Мучные кондитерские и булочные полуфабрикаты и изделия	Обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. После этого оценивают качество отделочных полуфабрикатов по следующим признакам: состояние глазури, их пышность, пластичность. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом

Таблица 2. Методика дачи оценки продукции

Характеристики продукции	Балл и оценка
Не имеет недостатков. Органолептические показатели соответствуют требованиям нормативных и технических документов	5 баллов (отлично)
Имеет незначительные или легкоустранимые недостатки. Например: типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус; неравномерная форма нарезки; недостаточно соленый вкус и т. д.	4 балла (хорошо)
Имеет значительные недостатки, но пригоден для реализации без переработки. В числе недостатков могут быть: подсыхание поверхности; нарушение формы изделия; неправильная форма нарезки овощей; слабый или чрезмерный запах специй; жидкость в салатах;жесткая текстура или консистенция мяса и т. д.	3 балла (удовлетворительно)
Имеет значительные дефекты: присутствуют посторонние привкусы или запахи; пересолено; недоварено; подгорело; утратило форму и т. д.	2 балла (неудовлетворительно)