Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 311 с углубленным изучением физики
Фрунзенского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО
Общим собранием работников
Образовательного учреждения
Протокол № 4 от 31.08.2026

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ СОШ № 311
Фрунзенского района Санкт-Петербурга
_____В.Л. Виноградова
Приказ № 93/16 от 31.08.2026

УЧТЕНО
Мотивированное мнение
Совета родителей (законных представителей)
несовершеннолетних обучающихся
ГБОУ СОШ № 311
Фрунзенского района Санкт-Петербурга
Протокол № 4 от 26.08.2026

Подписано электронной подписью
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №311
с углубленным изучением физики Фрунзенского района Санкт-Петербурга.

192212, Санкт-Петербург, улица Белградская, дом 14, корпус 2, литер А.
e-mail: info.sch311@obr.gov.spb.ru

УЧТЕНО
Мотивированное мнение
Совета обучающихся
ГБОУ СОШ № 311
Фрунзенского района Санкт-Петербурга
Протокол № 4 от 25.08.2026

УЧТЕНО
Мотивированное мнение
Первичной профсоюзной организации
Образовательного учреждения
Протокол № 5 от 25.08.2026

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

ГБОУ СОШ №311 с углубленным изучением физики

Фрунзенского района Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург
2026

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет порядок создания и деятельности бракеражной комиссии (далее – Комиссия) в целях контроля качества питания обучающихся.

1.2. Цель создания Комиссии:

- Обеспечение качественного и безопасного питания обучающихся
- Контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм
- Повышение культуры питания в образовательном учреждении

1.3. Основные задачи Комиссии:

- Контроль качества поступающих продуктов
- Проверка условий хранения и транспортировки
- Оценка готовой продукции
- Контроль соблюдения технологии приготовления блюд

1.4. Нормативная база деятельности:

- СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся»
- Технологические карты и сборники рецептур
- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012
- ГОСТ 31986-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»

1.5. Принципы работы Комиссии:

- Объективность оценки
- Гласность результатов
- Регулярность проверок
- Компетентность членов Комиссии

2. Порядок формирования комиссии

2.1. В состав Комиссии входят:

2.1.1. Председатель – представитель администрации образовательной организации.

2.1.2. Члены комиссии:

- Заведующий производством
- Ответственный за организацию питания
- Медицинский работник
- Работник ОО, прошедший обучение по дополнительной программе в сфере социального питания
- Представители родительской общественности, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний в сфере социального питания и не имеющих ограничений по медицинским показаниям

2.2. Срок полномочий: один учебный год.

2.3. Требования к кандидатам:

- Знание санитарно-гигиенических норм
- Понимание технологических процессов
- Опыт работы в сфере общественного питания (желательно)
- Ответственность и внимательность

2.4. Персональный состав комиссии утверждаются приказом руководителя образовательной организации.

3. Полномочия комиссии

3.1. Права Комиссии:

- Проведение проверок в любое время
- Требование документации
- Направление продукции на исследование
- Внесение предложений по улучшению качества питания

3.2. Обязанности Комиссии:

- Ежедневный контроль качества блюд за 30 минут до начала раздачи: 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;
- Знакомство с меню, таблицами выхода и состава продукции, изучение технологической карты приготовления пищи, качество которой оценивается;
- Своевременно сообщать руководству образовательной организации о проблемах здоровья, которые препятствуют осуществлению возложенных функций;
- Присутствовать на заседании при руководителе образовательной организации по вопросам расследования причин брака готовых блюд;
- Фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в журнале бракеража готовой кулинарной продукции и акте выявления брака (по необходимости).
- Проверка условий хранения продуктов
- Оценка санитарного состояния помещений
- Ведение документации

3.3. Ответственность:

- За достоверность результатов проверок
- За соблюдение конфиденциальности
- За своевременное информирование администрации

4. Организация работы

4.1. Порядок проведения проверок:

- Ежедневный контроль готовой продукции
- Еженедельная проверка условий хранения
- Ежемесячный контроль документации

4.2. Формы контроля:

- Плановые проверки
- Оперативные проверки
- Внеплановые проверки

5. Содержание деятельности

5.1. Контроль качества:

- Органолептическая оценка блюд (Приложение 1)
- Проверка соответствия меню
- Контроль выхода порций (Приложение 2)
- Наличие суточных проб

5.2. Проверка условий хранения:

- Температурный режим
- Сроки реализации
- Условия складирования

5.3. Санитарный контроль:

- Состояние помещений
- Личная гигиена персонала
- Уборка и дезинфекция

6. Документация бракеражной комиссии

6.1 Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

6.2 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.

6.3 Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у заведующей производством.

7. Заключительные положения

7.1. Срок действия положения: бессрочно.

7.2. Изменения вносятся:

- По решению общего собрания работников
- При изменении законодательства

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

Методика органолептической оценки пищи

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

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

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

При снятии пробы необходимо выполнить некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не производится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной отравления.

1. Органолептическая оценка первых блюд

1.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в термосе и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Например, буровато – коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

1.2. 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). Целесообразно сравнивать набор кореньев и овощей, увиденных при просмотре плотной части первого блюда, с рецептурой по раскладке.

1.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготовляемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный характер и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

1.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

1.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов в начале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

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

2. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

2.3. При наличии крупяных и 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 раскладке, что позволяет выявить недовложение.
2.4. Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны 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.
2.5. 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 несоответствие рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.
2.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, 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, с частичками обгоревшего лука имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно её усвоение.
2.7. 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. 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.

Приложение 2

ПОРЯДОК
оценки контроля массы готовых блюд

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, кролика, дичи с гарнирами и соусами; • из картофеля, овощей, грибов и бобовых; • 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 иными продуктами	3 порции

Сливочное масло, сметана, соусы	10–20 порций
Голубцы, кабачки, помидоры, баклажаны и другие фаршированные овощи	2 порции
Супы с мясом, мясом птицы, рыбой, морепродуктами	10 порций
Сладкие супы с фруктами, гарнирами и сметаной	3 порции
Бутерброды	10 шт.
Котлеты, биточки, бифштексы, шницели, тефтели, рулеты из мяса, мяса птицы, рыбы, кролика, дичи, 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
Нарезанные торты, штучные и нарезанные пирожные, рулеты с начинками, кексы, мучные восточные сладости, пряники, коврижки, булочные изделия, в том числе мучные кулинарные, конфеты	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**
5–50 включительно	10	–
50–100 включительно	–	5
100–200 включительно	5	–
200–300 включительно	–	10
300–500 включительно	3	–
500–1000 включительно	–	15