Принято на педагогическом совете
МАОУ СОШ №197
протокол № 1 от 26.08.2026 г.

Утверждено:
Директор МАОУ СОШ №197
_____ С.П. Савина
приказом по МАОУ СОШ №197
№ __140_о от 28.08.2026 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И МЕТОДИКЕ ОЦЕНИВАНИЯ

в Муниципальном автономном
общеобразовательном учреждении
средней общеобразовательной школы № 197

Екатеринбург,
2026 год

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия Муниципального автономного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №197 (далее– бракеражная комиссия) создается и действует в соответствии с Уставом Муниципального автономного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №197 с целью осуществления постоянного контроля качества пищевой продукции, приготовленной на пищеблоке образовательной организации.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется и действующими санитарными правилами, ГОСТами, разработано в соответствии:

- Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ (с изменениями);
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ГОСТ 31986-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
- СанПиН 2.2/2.4.4282-26 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 года N18;
- МР 2.3.6.0233-21 «Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
- сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением, Контрактом на организацию питания с обслуживающей организацией, ТР/ТС, нормативными документами по организации питания и актами МАОУ СОШ №197.

1.2. Настоящее положение определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности комиссии. Срок действия положения о Бракеражной комиссии– до внесения изменений в Положение.

2. Порядок создания Бракеражной комиссии и ее состав

2.1 Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из числа работников образовательной организации. Персональный состав комиссии утверждает директор образовательной организации приказом, состоит из 3-4 членов.

2.2 Члены комиссии:

- Зам. директора по АХЧ;
- диспетчер по организации питания обучающихся;
- заведующий производством столовой;
- медицинский работник учреждения здравоохранения, закрепленного за образовательной организацией;

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

2.4 При необходимости в состав комиссии приказом директора могут включаться работники организации, чьи должности не указаны в пункте 2.2 настоящего Положения, а также специалисты и эксперты, не являющиеся работниками организации.

3. Полномочия комиссии

3.1. Комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля за соблюдением технологии приготовления пищи для предотвращения пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний.

3.2. Задачи создания и деятельности комиссии:

– контроль массы всех пищевых продуктов (штучных изделий, полуфабрикатов, порционных блюд, продукции к блюдам);

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

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.

– осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. в соответствии с Правилами бракеража пищи;

– бракераж готовой продукции проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия;

– снятие бракеражной пробы осуществляется за 20 минут до начала раздачи готовой пищи;

– бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле;

– оценка «к реализации разрешается» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям;

– оценка «к реализации не допущено» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда;

– оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии;

– проверяет наличие снятия суточной пробы.

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 карты приготовления пищи, качество которой оценивается;

–своевременно сообщить руководству организации о проблемах здоровья, которые препятствуют осуществлению возложенных на них функций;

–присутствовать на заседании при директоре образовательной организации 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. Для оценки контроля массы и органолептической оценки члены комиссии используют порядки, указанные в приложениях № 1 и 2 к настоящему Положению.

5.3. 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 организации вправе учитывать работу членов комиссии при премировании.

Приложение№1
к Положению о бракеражной комиссии ГБОУ школа № 621 Санкт-Петербурга

- **ПОРЯДОК**

Оценки контроля массы готовых пищевых продуктов

Для контроля средней массы блюда надо взять электронные или циферблатные весы с ценой деления 2ги 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.

- **Количество продукции, отбираемой для контрольного взвешивания**

Что взвешивают	**В каком количестве**
Штучные полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские и булочныеизделия	10 шт.
Блюда: – Из мяса, мяса птицы, рыбы, с гарнирами соусами; – Из картофеля, овощей, бобовых; – Из круп и макаронных изделий с жиром, сметаной или соусом; – Из яиц,творога со сметаной или соусами. А также: – Холодные и горячие закуски; – Супы без мяса, мяса птицы, рыбы; – десерты, сладкие блюда с сахаром, 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	10 порций
Бутерброды, сэндвичи	10 шт.
Котлеты, биточки, бифштексы, шницели, тефтели, рулеты из мяса, мясаптицы, рыбы, кролика, дичи, круп, овощей, оладьи, блинчики, блины, сладкие блюда, пирожки и другие кулинарные изделия, в том числе порционируемые	10шт.илипорций
Горячие и холодные напитки	3 порции
Булочные изделия, в том числе мучные кулинарные, конфеты	10 шт.

Приложение№2
к Положению о бракеражной комиссии ГБОУ школы №621 Санкт-Петербурга

ПОРЯДОК

органолептической оценки готовых блюд

Органолептический анализ следует проводить непосредственно на пищеблоке ОУ. Условия и место проведения определяет директор.

Сотрудники, участвующие в органолептической оценке, не должны иметь ограничений по медицинским показаниям (хронические заболевания и аллергия), владеть навыками оценки продукции и знать критерии качества.

Для проведения органолептического анализа используют столовую посуду, столовые приборы и кухонный инвентарь.

Каждый участник оценки должен быть обеспечен нейтрализующими продуктами, восстанавливающими вкусовую и обонятельную чувствительность: белый пшеничный хлеб или сухое пресное печенье, молотый кофе, негазированная питьевая вода.

Органолептический анализ готовых блюд включает в себя рейтинговую оценку внешнего вида, текстуры (консистенции), запаха и вкуса с использованием балльной шкалы: 5 баллов - отличное качество, 4 балла - хорошее качество, 3 балла - удовлетворительное качество и 2 балла

- неудовлетворительное качество.

Качество готовых блюд по органолептическим показателям определяют для партии сразу после ее изготовления, за 20 мин. перед реализацией.

При органолептической оценке необходимо учитывать, что в первую очередь пробуют блюда (изделия), обладающие слабовыраженными органолептическими характеристиками (например, крупяные супы), далее оценивают продукцию с более интенсивными свойствами, а сладкие блюда оценивают последними. Оценка каждого образца осуществляется с сохранением порядка представления без возврата к ранее опробованным образцам.

При органолептической оценке температура продукции питания должна соответствовать температуре блюда (изделия) при их реализации. Температура образца продукции и воды для полоскания рта, по возможности, должна быть одинаковой.

После оценки каждого образца сотрудники должны снимать оставшееся послевкусие, ополаскивая рот водой и/или используя другие нейтрализующие средства.

Результаты оценки каждого образца продукции оформляют в бракеражный журнал. Процедура оценки.

Оценка качества продукции питания может приводиться по характеристикам (например, внешний вид, запах или вкус) и/или отдельным ключевым характеристикам (например, цвет, вид на разрезе или вкус).

Установление критериев качества

Оценка 5 баллов соответствует блюдам (изделиям) без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

Оценка 4 балла соответствует блюдам (изделиям) с незначительными или легкоустранимыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) и т.д.

Оценка 3 балла соответствует блюдам (изделиям) с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т.д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

Оценка 2 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т.д.

Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке, с точностью до первого 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.

1.