ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 683
ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

Приморский проспект, дом 157, корпус 3, литер А, Санкт-Петербург, 197374
Тел: 8 (812) 345-21-52, Факс: 8 (812) 345-54-35, E-mail: school683@obr.gov.spb.ru

УЧТЕНО МНЕНИЕ
Совета родителей
(законных представителей)
несовершеннолетних обучающихся
Протокол от 28.08.2026 № 5

ПРИНЯТ
решением Педагогического совета
ГБОУ школы № 683
Приморского района Санкт-Петербурга
Протокол от 28.08.2026 № 9

УЧТЕНО МНЕНИЕ
Совета обучающихся
ГБОУ школы № 683
Приморского района
Санкт-Петербурга
Протокол от 28.08.2026 № 5

УТВЕРЖДЕН
Приказом от 31.08.2026 №531
и. о. директора ГБОУ школы № 683
Приморского района Санкт-Петербурга
_____ Д. А. Денисков

Подписан цифровой подписью:
Денисков Дмитрий Александрович
Основание: Я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Дата: 2026.08.31 16:43:30+03'00'

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
ГБОУ школы № 683 Приморского района Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург, 2026

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача Российской Федерации №18 от 02.06.2026г., ГОСТ 31986-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», Региональным стандартом по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных общеобразовательных организаций Санкт-Петербурга, Уставом школы.

1.2. Настоящее положение о бракеражной комиссии, определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии, регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3. Бракеражная комиссия – комиссия общественного контроля школы, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей.

1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами, СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача Российской Федерации №18 от 02.06.2026г., СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача Российской Федерации №19 от 02.06.2026г.; сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.5. В задачи бракеражной комиссии входит: контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе с целью предотвращения пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний, организация полноценного питания обучающихся.

1.6. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора образовательной организации на начало учебного года. Срок полномочий комиссии – 1 год.

1.7. Бракеражная комиссия состоит из не менее 4 человек. В состав комиссии могут входить: представители администрации школы, медсестра, ответственный за организацию питания, повара, заведующий производством. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники школы.

2. Функции бракеражной комиссии

2.1. К основным функциям бракеражной комиссии относятся:

– проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;

– контроль над процессом приема пищи обучающихся;

– проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры после проверки их качества;

– ежедневное отслеживание за правильностью составления меню-раскладок;

- наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

- направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-технологическую лабораторию;

- проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса и т.д.

2.2. Все блюда и кулинарные изделия, изготовляемые в столовой школы подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

2.3. При выявлении нарушений комиссией составляется акт за подписью всех членов.

2.4. Комиссия вносит предложения по улучшению питания обучающихся.

2.5. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях.

3. Оценка организации питания в школе

3.1. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с меню требованием. Однако, отсутствие отдельных членов комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее двух ее членов.

3.2. В меню должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть согласовано директором, должны стоять подписи заведующего производством (шеф-повара).

3.3. Члены комиссии вправе находиться в обеденном зале во время технологического цикла раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

3.4. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

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

3.7. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медицинской сестры или заведующего производством.

3.8. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

3.9. 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.

3.10. 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.

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

3.12. Оценка «неудовлетворительно» (брак) 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».

3.13. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов бракеражной комиссии.

3.14. По результатам проверки каждый член комиссии может приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующим уничтожением комиссия принимает большинством голосов.

3.16. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при директоре. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к ответственности.

3.17. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда, его вес.

3.18. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда.

3.19. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна

быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода). Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на оборотной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

3.2. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. Выдача готовой пищи производится 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.

3.21. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания обучающихся, заносятся в бракеражный журнал.

3.22. Перечень вопросов, который подлежит контролю и рассмотрению:

- оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
- обеспечения санитарии и гигиены на пищеблоке;
- ведение журнала бракеража готовых блюд и соблюдением объема порций;
- контроль за соблюдением пищевого режима.

4. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- проверять санитарное состояние пищеблока;
- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в школе;
- контролировать выполнение принятых решений;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в школе;

4.2. Бракеражная комиссия обязана:

- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществлять контроль качества приготовления пищи;
- следить за правильностью составления меню;
- проверять выход блюд;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи;
- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся;
- осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде;
- проводить просветительскую работу с педагогами и родителями обучающихся.

4.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренных настоящим Положением.

5. Делопроизводство

5.1. Организация, осуществляющая питание в образовательном учреждении, ведет акты на списание невостребованных порций и бракеражные журналы:

- Журнал бракеража готовой продукции;
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья.

5.2. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью.

5.3. 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. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

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

5.5. За качество пищи несут ответственность члены бракеражной комиссии, заведующий производством (шеф-повар).

5.6. Журнал бракеража готовой продукции хранится у заведующего производством.

5.7. Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья хранится у заведующего производством (шеф-повара) и заполняется по мере поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов.

6. Органолептическая оценка первых блюд

6.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

6.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

6.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

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

6.5. 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 вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

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

7. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

7.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

7.4. 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.

7.5. 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.

7.6. 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. У плохо

приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

7.7. 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.

8. Критерии оценки качества блюд

8.1. Критерии оценки качества блюд:

«Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

«Хорошо» - при приготовлении блюда были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям;

«Удовлетворительно» - при приготовлении блюда были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств;

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

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

8.3. Оценка *«удовлетворительно»* и *«неудовлетворительно»,* данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к ответственности.

9. Заключительные положения

Настоящее Положение о бракеражной комиссии в школе является локальным нормативным актом, принимается на Общем собрании работников школы и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора. Положение принимается на неопределенный срок. После принятия Положения, предыдущая редакция утрачивает силу.