

**ПРИНЯТО**

Решением Общего собрания работников  
ГБОУ школы №39  
Невского района Санкт-Петербурга  
от 11.03.2026г протокол № 4

**ПРИНЯТО**

Решением Совета родителей  
ГБОУ школы №39 Невского района  
Санкт-Петербурга  
от 11.03.2026г протокол №4

**ПРИНЯТО**

Решением Совета обучающихся  
ГБОУ школы №39 Невского района  
Санкт-Петербурга  
от 11.03.2026г протокол №4



**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГБОУ школы №39  
Невского района Санкт-Петербурга  
Л. Н. Щепихиной  
Приказом № 37/3 от 11.03.2026г.

**ПОЛОЖЕНИЕ  
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ В ГБОУ ШКОЛЕ №39  
НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

## 1. Общие положения.

Бракеражная комиссия государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №39 Невского района Санкт-Петербурга, в дальнейшем-«Бракеражная комиссия» создается и действует в соответствии с уставом государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №39 Невского района Санкт-Петербурга, в дальнейшем - «школа» в целях осуществления контроля организации питания учащихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральным Законом “Об образовании в Российской Федерации” от 29.12.2012

№273-ФЗ;

- Федеральный закон от 30 марта 1999г. N52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации “Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений” от 11.03.2012 № 213н/178;

Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации “Об утверждении Санитарно-эпидемиологических правил и норм Сан Пи Н 2.3 /2.4 - 3590 - 20” (Сан ПиН 2.3 /2.4 - 3590 - 20 “ Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения”) от 27.10.2019 № 32;

1.2. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации “Об утверждении СП 2.4. 3648 - 20 “ Санитарно- эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления молодежи” от 28.09.2020 № 28;

1.3. Методическими рекомендациями, утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ “Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях” от 18.05.2020 №2.4.0180-20.2.4.

1.4. Настоящее Положение определяет цель, задачи, порядок работы бракеражной комиссии в ГБОУ школе № 39 Невского района Санкт-Петербурга (далее - Школе).

1.5. Бракеражная комиссия Школы является контролирующим органом, осуществляющим контроля и надзора за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Школе.

1.6. В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется:

1.7. Федеральным Законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;

1.8. Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» от 11.03.2012 № 213н/178;

- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации “Об утверждении Санитарно-эпидемиологических правил и норм Сан Пи Н 2.3/2.4 -3590- 20” (Сан ПиН 2.3/2.4 - 3590 - 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения») от 27.10.2019 № 32;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации “Об утверждении СП 2.4. 3648 - 20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления молодежи» от 28.09.2020 № 28;
- Методическими рекомендациями, утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ “Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях” от 18.05.2020 №2.4.0180-20.2.4.

1.9. Бракеражная комиссия является постоянно действующим контролирующим органом Школы и осуществляет свои полномочия на общественных началах.

1.10. Бракеражная комиссия взаимодействует с Советом по питанию Школы, Педагогическим советом Школы на основе принципов сотрудничества и автономии.

1.11. Настоящее Положение, а также изменения и дополнения к нему, разрабатываются и принимаются Педагогическим советом Школы с учетом мнения Совета родителей (законных представителей) обучающихся и утверждаются приказом директора Школы.

## **2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав.**

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы по согласованию с общешкольным советом школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-5 членов. В состав входят: заведующий производством, ответственный за организацию питания, медицинская сестра, сотруники школы, члены родительского комитета.

## **3. Полномочия комиссии.**

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся и работников школы.

3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока, в том числе:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские помещения для хранения продуктов питания, а также на условия хранения продуктов;
- ежедневно следит за соблюдением меню;
- контролирует чистоту посуды, оборудования и помещений;
- осуществляет выборочный контроль сроков реализации продуктов и качества приготовления пищи, который проводится органолептическим методом;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками школьной столовой;
- и проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству детей.

3.3. Бракеражная комиссия не реже одного раза в месяц отчитывается на заседаниях Совета по питанию о работе по осуществлению контроля за работой пищеблока.

#### **4. Оценка организации питания.**

4.1. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в журнале бракеража готовой продукции результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

4.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.3. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством школы и работниками пищеблока.

#### **5. Методика органолептической оценки**

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

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

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

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

#### **6. Органолептическая оценка первых блюд.**

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

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. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

6.4. 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.

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 подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом 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 зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен. Посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

7.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться 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 несоответствие 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. Плохо приготовленный соус имеет 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 вкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

## **8. Критерии оценки качества блюд**

8.1 «Соответствует санитарным требованиям допускается к реализации» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией, возможны незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели (или незначительно привели) к изменению вкуса и которые можно исправить.

8.2. «Не соответствует санитарным требованиям и не допускается к реализации» - даётся 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, изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.