

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГОРОДА РОСТОВА-НА-ДОНУ «ЛИЦЕЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ № 71
ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА ИНОЗЕМЦЕВА Г.А.»
(МБОУ «Лицей экономический № 71»)**

Таганрогская ул., 139/6, г. Ростов-на-Дону, 344069 тел. (863)278-06-49 E-mail: rgell@mail.ru

ПРИКАЗ

31 августа 2026 г.

№ 301

**О создании бракеражной комиссии на
2026-2027 учебный год**

В целях осуществления контроля организации питания обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований на пищеблоке МБОУ «Лицей экономический № 71»

Приказываю:

1. Создать бракеражную комиссию в составе в соответствии с приложением №1 к настоящему приказу.
2. Утвердить Положение о бракеражной в соответствии с Приложением № 2 к настоящему приказу.
3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ
«Лицей экономический № 71»



И.Н. Короленко

Состав бракеражной комиссии
МБОУ «Лицей экономический № 71»

Председатель комиссии:

Директор МБОУ «Лицей экономический № 71» **Короленко И.Н.**

Члены комиссии:

- Заведующая производством пищеблока **Червоный В.В.**
- Заместитель директора по УВР **Стрельникова О.П.**
- Заместитель директора по АХР **Франчук М.А.,**
- Ответственный по питанию **Осокина С.А.**

Положение по бракеражной комиссии МБОУ «Лицей экономический № 71»

1. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Уставом образовательной организации и требованиями законодательства Российской Федерации, регулирующего организацию питания обучающихся, в том числе:

Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (ред. от 08.08.2024);

Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 07.06.2025);

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ред. от 23.05.2025);

Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», принят решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2012 № 8S0 (ред. от 22.04.2024, далее - ТР ТС 021/2011);

ГОСТ 31987—2012 Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию (далее - ГОСТ 31987-2012);

СанПиН 2.332.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 18 (далее - СанПиН 2.3/2.4.4282-86);

СП 2.4.2.4253-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 19 (далее - СанПиН- 2.4.2.4283-26);

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 (далее - СанПиН 1.2.3685-21);

методические рекомендации Роспотребнадзора МР 2.4.0162-19

«Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)», утверждённые Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30.12.2019 (далее - МР 2.4.0162-19);

методические рекомендации Роспотребнадзора МР 2.4.0179-20

«Рекомендации по организации питания Обучающихся общеобразовательных организаций», утверждённые Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18.05.2020 (далее - МР 2.4.0179-20);

2 методические рекомендации Роспотребнадзора МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях». утверждённые Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18.05.2020 (далее - МР 2.4.0180-20);

методические рекомендации Роспотребнадзора МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 02.03.2021 (далее - МР 2.3.6.0233-21);

методические рекомендации (Порядок) «Создания условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в образовательных организациях, направленные для использования в работе Министерством просвещения Российской Федерации от 26.11.2021 № АБ- 2133/10(Далее- МР АБ-2133/10)»

1.2. Действие Положения распространяется на всех участников образовательных процесса, вовлечённых в организацию питания: администрацию образовательной организации, работников пищеблока, оператора питания (при привлечении сторонней организации), обучающихся и их родителей (законных представителей).

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуются СанПиНом 2.332.4.3590-20, СанПиН 2.4.3648-20, СП 3.1/2.4.3598-20, сборниками рецептов, технологическими картами, данным Положением и осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить на переработку, а при необходимости — на исследование о санитарно - пищевую лабораторию.

1.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал на кухне. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

1.5. Полномочия комиссии лиц:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складских и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следить за правильностью составления меню;

- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е, определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- **проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.**

2. Методика органолептической оценки пищи

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

2.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гниlostный, кормовой, болотный. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

2.4. 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.

3. Органолептическая оценка первых блюд

3.1. 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.

3.2. 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).

3.3. 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 плёнок.

3.4. При проверке пюре образных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции. Наличие не протёртых частиц. Суп—пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи. Несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, не до солёности, 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.

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

4. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

4.3. При наличии крупяных, мясных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. 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 не до вложения.

4.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, от друга, не склеивались, свисать с ребер вилки или сохранять форму после жарки. Должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга и ложки.

4.5. 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, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на не соответствии рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, форму нарезки, консистенцию, обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томаты 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, ее усвоение.

4.7. 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.

5. Критерии оценки качества блюд

5.1. «Удовлетворительно» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

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

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

5.3. Оценка «удовлетворительно» и «не удовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

5.4. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5- 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и изделий - путем взвешивания порций взятых при отпуске потребителю.

6. Управление и структура

В состав бракеражной комиссии входит:

- председатель комиссии;
- контрактный управляющий;
- педагогический сотрудник
- повар