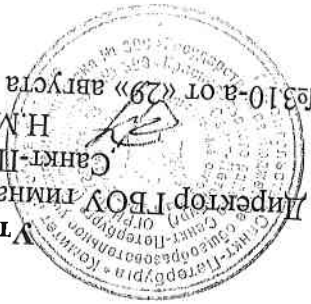


Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
гимназия №399 Красносельского района Санкт-Петербурга

Принято
Педагогическим советом
ГБОУ гимназии №399 Санкт-Петербурга
Протокол №1
от «29» августа 2025 года



✓ Твержидено
Директор ГБОУ гимназии №399
Санкт-Петербурга
Н.М. Бушева
Приказ №310-а от «29» августа 2025 года

ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии ГБОУ гимназии №399 Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург
2025

1. Общие положения

Настоящее Положение определяет цель, задачи и функции Бракерской комиссии в ГБОУ гимназии №399 Санкт-Петербурга, регламентирует её деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность её членов.

Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативными документами:

- Федерации» (со всеми изменениями);
- Федеральный закон №273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» (сфера защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 года №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях»;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Федеральный закон №29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции 2022 года);
- ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукта общественного питания»;
- Положение об организации питания обучающихся в ГБОУ гимназии №399

Бракерская комиссия (далее - комиссия) — комиссия общественного контроля образовательной организации, созданная в целях осуществления качества предоставляемых продуктов и соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

В задачи Бракерской комиссии входят:

- контроль за соблюдением рецептур и технологических режимов приготовления пищи;
- контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
- контроль (органолептической) за качеством пищи;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при

организации полноценного питания обучающихся.

Бракерская комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

Срок полномочий комиссии - 1 год.

Бракерская комиссия состоит из не менее 3 человек. В состав комиссии могут входить:

- ответственный за организацию питания;
- медицинский работник;
- замещающий директор по учебной работе, курирующий вопросы организации питания;
- заместитель директора по учебной работе, курирующий вопросы организации

питания;

В необходимых случаях в состав Бракерской комиссии могут быть включены другие работники гимназии, приглашенные специалисты.

Отсутствие отдельных членов комиссии не является препятствием для её деятельности. Для наделёкащего выполнения функций комиссия работает в тесном контакте с администрацией школы. Руководство гимназии содействует деятельности бракеражной комиссии и принимает меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

2. Деятельность бракеражной комиссии

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов (Приложение 1);
- проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- проверка соответствия пищи объёмов приготовленного питания к количеству детей;
- контроль над процессом приема пищи обучающимися;
- проверка на раздате правильности хранения блюд, наличие компонентов для формирования, отпуская блюдо, температуры блюда после проверки их качества;
- контроль организации работы на пищеблоке;
- отлеживание за правильностью составления меню-раскладок;
- соблюдение за привлечением правил личной гигиены работников пищеблока;
- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-технологическую лабораторию;

- проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение её цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д. (Приложение 2).

Комиссия периодически вновь притовляемые в столовой школы, подлекала отпуская каждой вновь притовляемой бракеражу по мере их готовности. До начала обязательному бракеражу по мере их готовности. Браераж пищи проводится до начала выпуска кактой вновь притовляемой, но не реже одного раза в месяц, осуществляют контроль над закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд. Результаты проверки отечают в журнале контроле над закладкой основных продуктов и заверяют оценку личными подписями членов комиссии.

При выявлении нарушений продукции составляется акт за подписью всех членов. Комиссия вносит предложения по улучшению питания обучающихся в ЛБОУ гимназии №399. Комиссия на административных совещаниях, заседаниях родительского комитета.

3. Оценка организации питания в школе

Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздате готовой пищи, предварительно должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов.

Члены комиссии вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, отпуская, приготовленная, раздате, употребленная, утилизиции, уборки получения, отпуская, приготовленная, раздате, употребленная, утилизиции, уборки и выполнения других технологических процессов.

Комиссия осуществляет контроль за соответствием технических требований, предъявляемых к продовольственным документам, наличием сырьевых и пищевых продуктов, поступающих на пищевые предприятия к продовольственным документам, удостоверяющих их качество и безопасность. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов бракеражной комиссии.

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

Решение комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впрямь. О лицах, виновных и кулинарных изделий, ставится в известность директор школы и генеральный директор ООО «Северная столица».

Основными формами работ бракеражной комиссии являются контроль, осуществляемый членами бракеражной комиссии проверки наличия контрольного блюда и сыточной пробы.

По результатам деятельности комиссии готовит сообщение о состоянии дел директору гимназии, на административные совещания, заседания Педагогического совета, протоколов о состоянии дел по организации работ бракеражной комиссии оформляются в форме докладов о состоянии дел по организации питания в школе. Итоговый материал должен содержать констатацию фактов, выводы и, при необходимости, предложения по устранению фактов и проверки сведений о нарушениях.

Целью установления фактов и проверки сведений в организации питания в виде оперативных проверок с целью установления фактов и проверки сведений о нарушениях.

Примерный перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению:

- оценка организационных вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению;
- контроль за полнотой включения продуктов в котел;
- предотвращение пищевых отравлений;
- контроль за содержанием желудочно-кишечных заболеваний;
- предотвращение санитарии и гигиены на пищеблоке;
- обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;
- контроль за организацией обслуживания безопасного питания;
- контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и наличием сопроводительных документов;
- ведение журналов бракеража готовой кулинарной продукции и бракеража поступающего продовольственного сырья;
- контроль за качеством готовых блюд и соблюдением норм питания;
- контроль за выполнением норм питания;
- контроль за соблюдением питьевого режима;
- контроль за закладкой основных продуктов питания;
- контроль за отбором сыточной пробы;
- Администрация школы обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

4. Права, обязанности, ответственность членов бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;

• выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в школе;

• контролировать выполнение принятых решений;

• направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;

• давать рекомендации на улучшение питания в школе. Бракеражная комиссия обязана:

• контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при

транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

• проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;

• контролировать организацию работы на пищеблоке;

• следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

• осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

• следить за правильностью составления меню;

• присутствовать при закупке основных продуктов, проверять выход блюд;

• осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;

• проводить органолептическую оценку готовой пищи;

• проверять соответствие объемов приготовления питания объемам разовых порций и количеству обучающихся;

• осуществлять свои функции в специально выделенной одежде (халате, комбинезоне, головном уборе, обуви и т.п.);

Бракеражная комиссия несет ответственность:

• за выполнение закрепленных за ней полномочий;

• за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ;

• за достоверность излагаемых фактов в Бракеражном журнале готовой продукции, в актах контроля.

5. Документация Бракеражной комиссии

Результаты Бракеражной пробы заносятся в Бракеражный журнал установленного образца «Журнал Бракеража готовой продукции».

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.

Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью учреждения.

Хранится Бракеражный журнал у завхоза пищеблоком.

Методика определения качества продуктов

к положению о бракеражной комиссии

Приложение 1

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов продуктов. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид продуктов, их цвет. Определяется запах продуктов. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются следующими, чистыми, свежими, ароматными, пряными, молочно-кислыми, гнилостными, кормовой, болотный, ванильный, нефтенродуктов и т.д. обозначается: селеночный, чесночный, мятный, ванильный, нефтенродуктов и т.д. Температура. 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. Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании

Мясо

Свежее мясо красного цвета, жир маткий, часто окрашенный в ярко-красный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса — мясной, свойственный данному виду животного. Замороженное мясо имеет ровную поверхность и не имеет признаков порчи. На поверхности пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-сероватого цвета. Жир имеет белый или светло-желтый цвет. Сухожилная плотная, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком. Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую!), с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса. Добракачественность мороженого и охлажденного мяса определяют с помощью подпортого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже. Свежест мяса можно установить и пробной варкой — небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке пара. Бульон при этом должен быть прозрачным, брызги жира — светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мяса использовать нельзя.

Рыба

У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры яркого красного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрачные. Мясо плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажатии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный. У мороженой доброкачественной рыбы

Яйца

В детских учреждениях разрешено использовать только куриные яйца. Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овокосп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся всплывают.

Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабо-желтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность. Сметана в детских учреждениях всегда используется после термической обработки по всей массе, сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей. Перед выдачей сливочное масло зачищается от желтого края, представляющего собой продукты окисления жира. Сливочный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки.

Молоко и молочные продукты

Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым оттенком), запах и вкус приятный, сметка слижковатый. Длительное хранение молока не должно иметь осадка, посторонних примесей, творог имеет белый или слабо-желтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кислomолочный, без посторонних привкусов и запахов. В детских учреждениях использование творога разрешается только после термической обработки. Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабо-желтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность. Сметана в детских учреждениях всегда используется после термической обработки по всей массе, сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей. Сливочный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки.

1. Методика органолептической оценки пищи

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, богатый, ипистый, специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтенродуктов и т.д.

При снятии пробы необходимо выложить 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.

2. Органолептическая оценка первых блюд

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.

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

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

При проверке прозрачных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непотёртых частей. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличие горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, перца, отвара овощей и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обратая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

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

3. Органолептическая оценка вторых блюд

В блюдах, отпущаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая. Мясо птицы должно быть мякким, сочным и легко отделяться от костей.

При наличии крупных, мячных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределая кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней неоднородных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с заглазированной по меню, что позволяет выявить недоброкачество.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с вёбра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюда, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует позаботиться о качестве исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подзрении на несоответствия рецептуре - блюдо снимается с реализации.

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 цвета. Плохо вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение. При определении вкуса и запаха блюда обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая имеет легкий приятный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и приностей, а жареная - приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошиться сохраняющей форму нарезки.

Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю. (ОСНОВАНИЕ: Указание Главного государственного санитарного врача по августу 1963 г. № 0848).

4. Критерии оценки качества

Оценка 5 баллов (отличное качество) соответствует блюдам (изделиям) без недостатков и технических документов.

Оценка 4 балла (хорошее качество) соответствует блюдам (изделиям) с незначительными или легкостранными недостатками. К таким недостаткам относятся типичные для данного вида продукции, но сбалансированные запахи и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточное содержание соли в блюде (изделии) и т.д.

Оценка 3 балла (удовлетворительное качество) соответствует блюдам (изделиям) с полуфабрикатами) с более значительными недостатками, но пригодными для реализации без переработки. К таким недостаткам относятся подсыхание овощей, 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 оценивается не выше, чем 3 балла.

Оценка 2 балла (неудовлетворительное качество) соответствует блюдам (изделиям) со значительными дефектами. Наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недозаренные или недозакрепленные, подгоревые, утраченные форму и т.д. Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракерская комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под запись «К раздаче не допускается на заседании бракерской комиссии». Оценка «неудовлетворительно», данная членами бракерской комиссии, обуславливается до руководства предприятия, осуществляющего организацию питания в школе, и директора школы.

