

Рассмотрено
На Совете Образовательной организации
Протокол № 3 от «31» августа 2026г.

Утверждаю
Директор ГБОУ СО
«Екатеринбургская школа № 7»
С.Н. Ключкова
Приказ № 132 от «31» августа 2026г.



Положение о бракеражной комиссии и методике оценивания ГБОУ СО «Екатеринбургская школа № 7»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано на основании Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Закона Свердловской области от 15.07.2013 № 78-ОЗ «Об образовании в Свердловской области», Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 18 (СанПиН 2.3/2.4.4282-26), Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 19 (СП 2.4.2.4283-26), Устава ГБОУ СО «Екатеринбургская школа № 7», Положения о порядке организации питания обучающихся ГБОУ СО «Екатеринбургская школа № 7», а также в соответствии с приказом директора о создании бракеражной комиссии.»

1.2. Бракеражная комиссия создана в целях осуществления контроля за качеством и безопасностью готовой пищевой продукции, соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в образовательной организации.

1.3. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами образовательной организации.

1.4. Состав комиссии и срок ее полномочий утверждаются приказом директора образовательной организации на каждый учебный год. Срок полномочий комиссии — 1 год.

1.5. Результаты бракеража ежедневно фиксируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции и доводятся до сведения директора образовательной организации. Информация о выявленных нарушениях рассматривается директором и, при необходимости, на заседаниях комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся. Настоящее Положение применяется в соответствии с Положением о порядке организации питания обучающихся ГБОУ СО «Екатеринбургская школа № 7» (приказ № 132 от 31.08.2026).»

2. Основные задачи

2.1. Предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний обучающихся.

2.2. Контроль соблюдения технологии приготовления пищи и санитарно-гигиенических требований на пищеблоке.

2.3. Контроль качества готовой пищевой продукции, а также сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий ее хранения и соблюдения сроков реализации.

2.4. Контроль соответствия фактического меню утвержденному примерному меню и соблюдения норм вложения продуктов.

2.5. Внесение предложений администрации образовательной организации по улучшению организации питания обучающихся.

3. Основные направления деятельности комиссии

Комиссия:

- осуществляет ежедневный бракераж готовой пищевой продукции до начала ее отпуска обучающимся;
- контролирует соответствие рационов питания утвержденному меню;
- контролирует санитарное состояние пищеблока, соблюдение работниками правил личной гигиены;

- контролирует соблюдение графика поставок продуктов, сроков их хранения и использования;
- контролирует соблюдение графика работы столовой;
- вносит администрации образовательной организации предложения по улучшению организации питания обучающихся;
- взаимодействует с комиссией по контролю организации и качества питания обучающихся в пределах своей компетенции.

4. Содержание и формы работы

4.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно проводит бракераж всех готовых блюд до начала их отпуска обучающимся. Время снятия бракеража устанавливается приказом директора образовательной организации.

4.2. Бракеражная проба берется из общего котла после тщательного перемешивания пищи.

4.3. Результаты бракеража заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции по форме, установленной СанПиН 2.3/2.4.4282-26 (приложение № 4). В журнале указываются: дата и час изготовления блюда, время снятия бракеража, наименование готового блюда, результаты органолептической оценки, разрешение к реализации, подписи членов комиссии, результаты взвешивания порционных блюд.

4.4. Лица, проводящие органолептическую оценку, должны быть ознакомлены с методикой ее проведения.

4.5. При нарушении технологии приготовления блюд, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Информация о недопуске блюда к выдаче незамедлительно доводится до сведения директора образовательной организации и руководителя организации питания для принятия оперативных мер в соответствии с Положением о порядке организации питания обучающихся.

5. Методика органолептической оценки пищи

- Органолептическая оценка начинается с внешнего осмотра образцов пищи. Определяются внешний вид и цвет.

- Определяется запах пищи. Для обозначения запаха используются эпитеты: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гниlostный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

- При снятии пробы необходимо выполнять 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 может стать причиной пищевого отравления.

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

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

6. Заключительные положения

6.1 Настоящее Положение вступает в силу с даты утверждения приказом директора образовательной организации и применяется к правоотношениям, возникшим с даты его введения в действие.

6.2. Положение действует до принятия нового локального нормативного акта, регулирующего порядок организации работы бракеражной комиссии, либо до внесения в него соответствующих изменений.

6.3. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся приказом директора образовательной организации на основании решения Совета образовательной организации, а также в

случае изменения законодательства Российской Федерации и Свердловской области в сфере организации питания обучающихся.

6.4. Настоящее Положение применяется в системе с Положением о порядке организации питания обучающихся ГБОУ СО «Екатеринбургская школа № 7» и не противоречит ему. В случае возникновения разночтений приоритет имеет Положение о порядке организации питания обучающихся.

6.5. Контроль за исполнением настоящего Положения возлагается на директора образовательной организации.

6.6. Настоящее Положение подлежит размещению на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.