ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ МЭРИИ г. ГРОЗНОГО
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 42» г. ГРОЗНОГО
(МБОУ «СОШ № 42» г. ГРОЗНОГО)

СОЬЛЖА-ГІАЛИН МЭРИН ДЕШАРАН ДЕПАРТАМЕНТ
СОЬЛЖА-ГІАЛИН МУНИЦИПАЛЬНИ
БЮДЖЕТНИ ЙУКЪАРДЕШАРАН ХЬУКМАТ
СОЛЬЖА-Г1АЛИН «ЙУККЪЕРА ЙУКЪАРДЕШАРАН ШКОЛА № 42»
(СОЬЛЖА-Г1АЛИН МБЙХь «ЙЙШ № 42»)

СОГЛАСОВАНО
Председатель профкома

_____ А.Л.Дашаева
28.08.2026

ПРИНЯТО
общим собранием трудового коллектива
(протокол от 28.08.2026 № 1)

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «СОШ № 42» г. Грозного
_____ Э.А.Мутушева

приказ от 28.08.2026 № 168

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2D2D089078D8DA26D798386364F92371
Владелец: Мутушева Эсет Абусаидовна
Действителен: с 22.07.2025 до 15.10.2026

ПОЛОЖЕНИЕ

28.08.2026 № 208

о бракеражной комиссии МБОУ «СОШ № 42» г. Грозного

г. Грозный

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом Минобрнауки РФ от 11.03.2012 г. № 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», решениями соответствующего органа управления образованием, Уставом МБОУ «СОШ № 42» г. Грозного.
1.2. Бракеражная комиссия создается в МБОУ «СОШ № 42» г. Грозного (далее – ОУ), основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением (далее – ОУ), в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.
1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом ОУ, а также с Родительским комитетом ОУ.
1.4. Основными задачами бракеража являются:

- ✓ Предотвращение пищевых отравлений.
- ✓ Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

- ✓ Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- ✓ Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке школы.
- ✓ Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.
- ✓ Обеспечение пищеблока школы качественными продуктами питания, имеющими сертификат качества.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием трудового коллектива ОУ. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя ОУ.
2.2. Бракеражная комиссия состоит из 4-5 членов. В состав комиссии могут входить:

- ✓ руководитель ОУ (председатель комиссии);
- ✓ старшая медицинская сестра;
- ✓ член профсоюзного комитета ОУ.

2.3. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год.

3. Обязанности членов бракеражной комиссии

3.1. Члены бракеражной комиссии выполняют следующие обязанности:

- ✓ контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- ✓ проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- ✓ контролируют организацию работы на пищеблоке;
- ✓ следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- ✓ осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- ✓ ежедневно следят за правильностью составления меню;
- ✓ присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
- ✓ осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- ✓ проводят органолептическую оценку готовой пищи;
- ✓ проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся;
- ✓ проводят просветительскую работу с педагогами и родителями обучающихся.

3.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4. Содержание и формы работы бракеражной комиссии

4.1. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
4.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
4.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца. 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.

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

Методика органолептической оценки пищи

- ✓ Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- ✓ 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.
- ✓ Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- ✓ 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.

Органолептическая оценка первых блюд

- ✓ 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.
- ✓ При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).
- ✓ 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.
- ✓ При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротерных частиц. 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, не 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.
- ✓ Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

Органолептическая оценка вторых блюд

- ✓ В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
- ✓ Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- ✓ 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 зерен. Посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.
- ✓ Макаронные 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.

- ✓ 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.
- ✓ 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, ее усвоение.
- ✓ 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. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

5. Требования к оформлению документации

5.1. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются журнале бракеража установленной формы.
5.2. Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок, заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации школы.

6. Заключительные положения

6.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.
6.2. Администрация ОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

С Положением ознакомлены _____ 2026