

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 516  
НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

ПРИНЯТО  
Управляющий совет  
Образовательного учреждения

Протокол от 31.08.2020 № 2

ПРИНЯТО  
с учетом мнения Совета родителей  
(законных представителей)  
несовершеннолетних обучающихся  
протокол от 31.08.2020 № 1  
и Совета обучающихся  
протокол от 31.08.2020 № 1

УТВЕРЖДАЮ

Директор Л.В. Смирнова

Приказ от 31.08.2020г. № 138/2-лс



**ПОЛОЖЕНИЕ**

**О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

Санкт-Петербург  
2020

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Брачеражная комиссия государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 516 Невского района Санкт-Петербурга, в дальнейшем – «Брачеражная комиссия» создается и действует в соответствии:
- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
  - Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2013 №1015 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;
  - Приказа Министерства образования Российской Федерации от 05.03.2004 № 1089 «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования»;
  - Приказа Министерства образования Российской Федерации от 09.03.2004 № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;
  - Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 06.10.2009 № 373 «Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта начального общего образования»;
  - Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»;
  - Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарт среднего общего образования»;
  - Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.03.2014 №253 «Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования»;
  - Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 28.12.2018 №345 «О федеральном перечне учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования»;
  - Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 25.12.2013 №1394 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам основного общего образования»;
  - Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 26.12.2013 № 1400 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования»;
  - Приказа Министерства просвещения Российской Федерации № 189, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки № 1513 от 07.11.2018 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам основного общего образования»;
  - Приказа Министерства просвещения Российской Федерации № 190, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки № 1512 от 07.11.2018 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по

- образовательным программам среднего общего образования»;
  - Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.02.2014 № 115 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи аттестатов об основном общем и среднем общем образовании и их дубликатов»;
  - Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 № 462 «Об утверждении порядка проведения самообследования образовательной организацией»;
  - Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 10.12.2013 № 1324 «Об утверждении показателей деятельности образовательной организации, подлежащей самообследованию»;
  - Постановления Правительства Российской Федерации от 10.07.2013 № 582 «Об утверждении правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации»;
  - Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.05.2014 № 785 «Об утверждении требований к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и формату представления на нём информации»;
  - Постановления Правительства РФ от 15.08.2013 № 706 «Об утверждении правил оказания платных образовательных услуг»;
  - Приказа Минобрнауки России от 29.08.2013 № 1008 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
  - Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 09.11.2018 №196 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
  - Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 25.10.2013 №1185 «Об утверждении примерной форма договора об образовании на обучение по дополнительным образовательным программам»;
  - Приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 26.08.2010 №761н «Об утверждении единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников образования»;
  - Постановления Правительства Российской Федерации от 26.08.2013 № 729 «О Федеральной информационной системе «Федеральный реестр сведений о документах об образовании и (или) о квалификации, документах об обучении»;
  - Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.04.2014 № 276 «Об утверждении Порядка проведения аттестации педагогических работников организаций, осуществляющих образовательную деятельность»;
  - Федерального закона Российской Федерации от 04.05.2011 № 99-ФЗ «О лицензировании отдельных видов деятельности»;
  - Постановления Правительства Российской Федерации от 28.10.2013 № 966 «О лицензировании образовательной деятельности»;
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Уставом государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 516 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.
  - 1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими нормами СанПиН.
  - 1.4. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

## **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 5 членов. В состав входят: медицинский работник, заместитель директора по УВР, ответственный за организацию питания, социальный педагог, заместитель директора по АХР.

## **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;
  - проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
  - проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему 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 ПИЩИ**

- 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 ее 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 непротертых 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) дается 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 зерен. Посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить не-до-вложение.
- 7.4. Макаaronные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться 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 корни, 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.

- 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. 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.

Основание:

- ГСЭ «Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6. 1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». МЗ России, 2001г.
- ГСЭ «Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.2. 1940-05 «Организация детского питания» (с изменениями на 27 июня 2008 года);
- ГСЭ «Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования».

### **8. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД**

- 8.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.
- 8.2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.
- 8.3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.
- 8.4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

Основание: Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С-112 от 20.02.2002г.

В документе пронумеровано, прошито и скреплено печатью

6 (шесть) листов

Директор школы №516 Д.В. Смирнова



ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №516  
НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

ПРИКАЗ

от 31.08.2020

№133/2-лс

Об утверждении положения  
о бракеражной комиссии

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

Утвердить «Положение о бракеражной комиссии», принятое решением  
Управляющего Совета образовательного учреждения ГБОУ СОШ №516 Невского района  
Санкт-Петербурга, протокол №2 от 31.08.2020г.

Директор школы



Л.В.Смирнова



ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №516  
НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

ПРИКАЗ

от 01.09.2022г

№ 149 - лс

**Об утверждении состава бракеражной  
комиссии в новом составе**

В целях обеспечения контроля за соблюдением технологии приготовления пищи, качеством и весом отпускаемых с пищеблока блюд

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Назначить бракеражную комиссию в составе:

Председатель комиссии:



- Бордачева Марина Юрьевна,  
Заместитель директора по УВР;

Члены комиссии:



- Староверова Екатерина Вячеславовна,  
Ответственный по питанию;



- Шитова Галина Вениаминовна,  
Заведующий ОДОД;



- Неверова Ольга Вячеславовна,  
Медсестра (среда, пятница);



- Прокофьева Ольга Андреевна,  
Заведующий хозяйством.

2. Бракеражной комиссии вменить в обязанность ежедневную проверку качества и веса отпускаемых с пищеблока готовых блюд с занесением результатов органолептической оценки приготовленной пищи в бракеражный журнал.
3. Членам бракеражной комиссии в своей работе руководствоваться «Положением о бракеражной комиссии».

Директор



Смирнова Л.В.