

**муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 20 г. Пензы
(МБОУ СОШ № 20 г. Пензы)**

**УТВЕРЖДЕНО
приказом МБОУ СОШ № 20 г. Пензы
от 27.08.2026 г. № 61-ос**

**Положение
о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу
готовой продукции в муниципальном бюджетном общеобразовательном
учреждении средней общеобразовательной школы № 20 г. Пензы**

1. Общие положения

1.1. Данное Положение муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа № 20 г. Пензы (далее – Положение) разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе и в соответствии с:

- Федеральным Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. (глава 4 Статьи 34, 37, 41) с изменениями и дополнениями;
- Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2020 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022г.;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», постановление от 2 июня 2026 года № 19 об утверждении СП 2.4.2.4283-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", а также уставом общеобразовательной организации и другими нормативными правовыми актами РФ, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Настоящее Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в школе определяет цель, задачи и функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции 9 далее комиссия0, регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3. Комиссия 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 выпечка.

1.4. Бракеражная комиссия (далее – Комиссия) создается приказом директора школы на начало учебного года. В своей деятельности руководствуются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами. В составе комиссии не менее 3-х человек.

1.5. 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 их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно – пищевую лабораторию.

1.6. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал в помещении школьной столовой. 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, жёсткость, сочность и др.

1.7. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут

ответственность члены бракеражной комиссии.

II. Функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, объекты, предмет и субъекты контроля комиссии

2.1. Повседневная оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи готовых блюд).

2.2. Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.

2.3. Проверка санитарно-гигиенического состояния пищеблока, складских помещений для хранения продуктов питания, а также условий и сроков их хранения.

2.4. Контроль за правильностью составления меню – требования.

2.5. Осуществление контроля закладки основных продуктов, проверка.

2.6. Проверка соответствия фактического выхода готовых блюд выходу по меню – требованию.

2.7. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.8. Проведение органолептической оценки каждого готового блюда отдельно (определение цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и готовности).

2.9. Ежедневное снятие бракеражной пробы за 30 мин до начала раздачи.

2.10. Осуществление допуска к раздаче блюд при соответствии вкуса, цвета, внешнего вида, консистенции, утвержденной рецептуре и других показателей, предусмотренным требованиям.

2.11. Занесение результатов бракеражной пробы в «Журнал бракеража готовой продукции».

2.12. Контроль за выполнением натуральных норм и витаминизации первых блюд.

2.13. Проверка наличия контрольного блюда и суточной пробы.

III. Оценка организации питания в школе

3.1. Изучать документацию, относящуюся к предмету контроля.

3.2. Контролировать организацию и качество питания в МБОУ СОШ № 20 г. Пензы.

3.3. Изучать практическую деятельность работников пищеблока через наблюдение за соблюдением режима питания в МБОУ СОШ № 20 г. Пензы качеством приготовления пищи и др.

3.4. Проверять качество поставляемой продукции, правила хранения продуктов питания.

3.5. При нарушении технологии приготовления пищи Комиссия имеет право снять изделия и не допускать их к выдаче до устранения выявленных кулинарных

недостатков.

3.6. При неудовлетворительной оценке качества блюд Комиссия имеет право ознакомиться с сопроводительной документацией поставляемой продукции, проверить условия хранения полученных продуктов, их реализацию согласно срокам, соблюдение в столовой установленных санитарных правил и нормативов.

3.7. При выявлении нарушений составлять акты, докладные записки, отчеты и предоставлять их директору МБОУ СОШ № 20 г. Пензы.

3.8. Заслушивать на своих заседаниях поваров, медицинских работников по выполнению ими обязанностей по обеспечению качественного питания воспитанников, по соблюдению санитарно - гигиенических норм.

3.9. Знакомиться с жалобами воспитанников и сотрудников, содержащими оценку работы по организации и качеству питания, давать по ним объяснения.

IV. Методика органолептической оценки пищи

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

4.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный,

молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

4.4. 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.

V. Органолептическая оценка первых блюд

5.1. 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.

5.2. 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).

5.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на

поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

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

5.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, 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.

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

VI. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

6.3. 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 её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

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

6.5. 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 несоответствии рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

6.6. 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. У плохо

приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, её усвоение.

6.7. 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.

VII. Критерии оценки качества блюд

7.1. Оценки:

✓ **«отлично»** присваивается блюдам, соответствующим своей рецептуре, технологии приготовления, у которых все показатели в норме. Это идеально приготовленное блюдо, у которого все показатели в норме.

✓ **«хорошо»** означает, что были небольшие изменения, внесённые в рецептуру или технологию приготовления, но весомых нарушений нет. Причиной для получения этой оценки может быть пересоленное или недосоленное блюдо и пр.

✓ **«удовлетворительно»** говорит о том, что в проверяемом блюде определены изменения во вкусе, запахе, которые возможно исправить, отправив это блюдо на доработку. Возможно, оно не дошло до стадии готовности, или не соответствует технологической карте приготовления блюда.

✓ **«неудовлетворительно»** означает брак этого блюда, так как были обнаружены серьёзные нарушения при проведении проверки. Вследствие этого комиссия должна не допустить к раздаче данное блюдо.

7.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы (приложение 1), оформляются подписями всех членов.

7.3. Оценки «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данные бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждаются на совещаниях при директоре и на планерках.

7.4. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полу-фабрикатов одновременно взвешиваются 5 – 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

VIII. Ответственность

8.1. Участники Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.

8.2. Участники Комиссии, занимающиеся контролем организации и качества питания в школе, несут ответственность за достоверность излагаемых фактов, отображенных в журналах бракеража и представляемых в актах.

СОГЛАСОВАНО

Управляющим советом

МБОУ СОШ № 20 г. Пензы

(протокол от 25.08.2026 № 14)

СОГЛАСОВАНО

Педагогическим советом

МБОУ СОШ № 20 г. Пензы

(протокол от 27.08.2026 № 11)