

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области  
основная общеобразовательная школа № 11  
имени Героев воинов-интернационалистов города Новокуйбышевска  
городского округа Новокуйбышевск Самарской области**

---

446208 г. Новокуйбышевск, ул. Гагарина, д. 4, тел. 2 – 02 – 32, E-mail: pu\_schl11\_nkb@63edu.ru

**СОГЛАСОВАНО**

с Управляющим советом  
протокол № \_\_\_\_\_  
от \_\_\_\_\_ года  
Председатель УС  
\_\_\_\_\_ О. Н. Тараканова

**УТВЕРЖДЕНО**

приказом ГБОУ ООШ № 11  
г. Новокуйбышевска  
№ 63 – од от 17.04.2025 года  
Директор  
\_\_\_\_\_ Н. Б. Левина

**ПОЛОЖЕНИЕ  
о бракеражной комиссии  
ГБОУ ООШ № 11г. Новокуйбышевска**

**ПРИНЯТО**

Педагогическим советом  
Протокол № \_\_\_\_\_  
от \_\_\_\_\_ года  
Председатель  
\_\_\_\_\_ Н.Б. Левина

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области основной общеобразовательной школы № 11 имени Героев воинов - интернационалистов города Новокуйбышевска городского округа Новокуйбышевск Самарской области (далее соответственно – Положение, образовательная организация) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ГОСТ 31986-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

1.2. Положение составлено в рамках мероприятия ХАССП для контроля за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи и выполнением санитарно-гигиенических требований.

1.3. Положение определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности бракеражной комиссии.

## **2. Порядок создания бракеражной комиссии**

2.1. Бракеражная комиссия формируется общим собранием трудового коллектива образовательной организации. Персональный состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя образовательной организации.

2.2. В состав бракеражной комиссии входят:

2.2.1. Председатель – представитель администрации образовательной организации.

2.2.2. Члены комиссии:

- работник пищеблока;
- медицинский работник школы (по согласованию);
- ответственный за организацию горячего питания в школе.

2.3. Отсутствие отдельных членов бракеражной комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее трех ее членов.

2.4. При необходимости в состав бракеражной комиссии приказом руководителя образовательной организации могут включаться работники, чьи должности не указаны в пункте 2.2 настоящего Положения, а также специалисты и эксперты, не являющиеся работниками образовательной организации.

2.5. Председатель бракеражной комиссии является ее полноправным членом. В случае равенства голосов при голосовании голос председателя бракеражной комиссии является решающим.

## **3. Основные цели и задачи бракеражной комиссии**

3.1. Бракеражная комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества готовых блюд, приготовленных в пищеблоке образовательной организации.

3.2. Задачи бракеражной комиссии:

- контроль массы всех готовых блюд (штучных изделий, полуфабрикатов, порционных блюд, продукции к блюдам);
- органолептическая оценка всех готовых блюд (состав, вкус, температура, запах, внешний вид, готовность).

3.3. Возложение на бракеражную комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам ее создания, не допускается.

3.4. Решения, принятые бракеражной комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные к исполнению всеми работниками образовательной организации либо теми, кому они непосредственно адресованы, если в таких решениях прямо указаны работники образовательной организации.

#### **4. Права и обязанности бракеражной комиссии**

4.1. Бракеражная комиссия вправе:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания;
- ходатайствовать о поощрении или наказании работников пищеблока образовательной организации;
- находиться в помещениях пищеблока для проведения бракеража готовых блюд.

4.2. Бракеражная комиссия обязана:

- ежедневно являться на бракераж готовой пищевой продукции за 20 минут до начала раздачи;
- добросовестно выполнять возложенные функции: отбирать пробы готовой пищевой продукции, проводить контрольное взвешивание и органолептическую оценку;
- выносить одно из трех обоснованных решений: допустить к раздаче, направить на доработку, отправить в брак;
- ознакомиться с меню, таблицами выхода и состава продукции, изучить технологические и калькуляционные карты приготовления пищи, качество которой оценивается;
- своевременно сообщить руководству образовательной организации о проблемах здоровья, которые препятствуют осуществлению возложенных функций;
- осуществлять свои функции в специально выдаваемой одежде: халате, шапочке, перчатках и обуви;
- перед тем как приступить к своим обязанностям, вымыть руки и надеть специальную одежду;
- присутствовать на заседании при руководителе образовательной организации по вопросам расследования причин брака готовых блюд;
- фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в журнале бракеража готовой кулинарной продукции и акте выявления брака (по необходимости).

#### **5. Деятельность бракеражной комиссии**

5.1. Деятельность комиссии регламентируется настоящим Положением, действующими санитарными правилами, ГОСТ.

5.2. Для оценки контроля массы и органолептической оценки члены бракеражной комиссии используют порядки, указанные в приложениях № 1 и 2 к настоящему Положению.

5.3. Работники образовательной организации обязаны содействовать деятельности бракеражной комиссии: представлять затребованные документы, давать пояснения, предъявлять пищевые продукты, технологические емкости, посуду и т. п.

## **6. Заключительные положения**

6.1. Члены бракеражной комиссии несут персональную ответственность за выполнение возложенных на них функций и за вынесенные в ходе деятельности решения.

Приложение № 1  
к Положению о бракеражной комиссии

**ПОРЯДОК**  
**оценки контроля массы готовых блюд**

Для контроля средней массы блюда надо взять электронные или циферблатные весы с ценой деления 2 г и взвесить на них количество продукции, указанной в таблице 1. Затем фактические показатели средней массы продукции надо сравнить с нормами выхода, которые указаны в меню. Если масса имеет отрицательные отклонения, то продукция не допускается к реализации. При вынесении решения учитывается допустимый предел отклонения, указанный в таблице 2.

**Таблица 1. Количество продукции, отбираемое для контрольного взвешивания**

| <b>Что взвешивают</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>В каком количестве</b> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| Штучные полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские и булочные изделия                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 10 шт.                    |
| Блюда: <ul style="list-style-type: none"><li>• из мяса, мяса птицы, рыбы, кролика, дичи с гарнирами и соусами;</li><li>• из картофеля, овощей, грибов и бобовых;</li><li>• из круп и макаронных изделий с жиром, сметаной или соусом;</li><li>• из яиц, творога со сметаной или соусами;</li><li>• мучные с жиром, сметаной и иными продуктами.</li></ul> А также: <ul style="list-style-type: none"><li>• холодные и горячие закуски;</li><li>• супы без мяса, мяса птицы, рыбы;</li><li>• десерты, сладкие блюда с сахаром, сиропом, соусом или иными продуктами</li></ul> | 3 порции                  |
| Сливочное масло, сметана, соусы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 10–20 порций              |
| Голубцы, кабачки, помидоры, баклажаны и другие фаршированные овощи                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2 порции                  |
| Супы с мясом, мясом птицы, рыбой, морепродуктами                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 10 порций                 |
| Сладкие супы с фруктами, гарнирами и сметаной                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 3 порции                  |
| Бутерброды                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 10 шт.                    |

|                                                                                                                                                                                                                       |                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Котлеты, биточки, бифштексы, шницели, тефтели, рулеты из мяса, мяса птицы, рыбы, кролика, дичи, круп, овощей, оладьи, блинчики, блины, сладкие блюда, пирожки и другие кулинарные изделия, в том числе порционируемые | 10 шт. или порций |
| Горячие и холодные напитки собственного производства, соки свежавыжатые                                                                                                                                               | 3 порции          |
| Коктейли собственного производства                                                                                                                                                                                    | 2 порции          |
| Нарезанные торты, штучные и нарезанные пирожные, рулеты с начинками, кексы, мучные восточные сладости, пряники, коврижки, булочные изделия, в том числе мучные кулинарные, конфеты                                    | 10 шт.            |

**Таблица 2. Предел допускаемых отрицательных отклонений массы пищевой продукции**

| Масса кулинарных полуфабрикатов и изделий, блюд, напитков, г или мл | Предел допускаемых отрицательных отклонений |          |
|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|----------|
|                                                                     | %                                           | г или мл |
| 5–50 включительно                                                   | 10                                          | —        |
| 50–100 включительно                                                 | —                                           | 5        |
| 100–200 включительно                                                | 5                                           | —        |
| 200–300 включительно                                                | —                                           | 10       |
| 300–500 включительно                                                | 3                                           | —        |
| 500–1000 включительно                                               | —                                           | 15       |

Приложение № 2  
к Положению о бракеражной комиссии

**ПОРЯДОК**  
**органолептической оценки готовых блюд**

Для дачи органолептической оценки из общей емкости с готовой пищевой продукцией отбирают бракеражную пробу для каждого члена комиссии в объеме:

- трех ложек – жидкой продукции. Содержимое емкости, в которой готовили пищу, перемешивают и отбирают образец продукции на тарелку. У каждого члена комиссии в тестируемой пробе должны содержаться все основные компоненты блюда;
- одного изделия или блюда – продукции плотной консистенции. Блюда и изделия сначала оценивают внешне, а затем нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

Для дачи органолептической оценки используют методику, указанную в таблице 1. Сначала оценивают блюда, имеющие слабовыраженный запах и вкус, затем приступают к продукции с более интенсивными показателями, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь. При дегустации проб продукции сохраняют порядок их представления без возврата к ранее дегустируемым пробам. После оценки каждого образца снимают послевкусие, используя нейтрализующие продукты (белый хлеб, сухое пресное печенье, молотый кофе или негазированную питьевую воду).

Оценку продукции дает каждый член комиссии с помощью характеристик, которые установлены в таблице 2. Общую оценку качества готовой продукции рассчитывают как среднее арифметическое значение оценок всех членов комиссии с точностью до одного знака после запятой. В случае обнаружения недостатков или дефектов оцениваемой продукции проводят снижение максимально возможного балла в соответствии с рекомендациями, приведенными в приложении Б к ГОСТ 31986-2012.

**Таблица 1. Методика проведения оценки продукции**

| Продукция | Как оценивают                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Суп       | Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой, например наличие лука или петрушки. Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Затем пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она |

|                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                               | предусмотрена рецептурой                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Соус                                                          | Определяют консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав, правильность формы нарезки, текстуру наполнителей, а также запах и вкус                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Вторые, холодные и сладкие блюда или изделия                  | Блюда и изделия с плотной структурой после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Полуфабрикаты, изделия и блюда из тушеных и запеченных овощей | Отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Полуфабрикаты, изделия и блюда из отварных и жареных овощей   | Вначале оценивают внешний вид – правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Полуфабрикаты, изделия и блюда из круп и макаронных изделий   | Продукцию тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру: разваренность и слипаемость                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Полуфабрикаты, изделия и блюда из рыбы                        | Проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов – нарезку, панировку; текстуру; запах и вкус изделий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Полуфабрикаты, изделия и блюда из мяса и птицы                | <p>Оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда.</p> <p>Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все составные части: основное изделие, соус, гарнир; затем пробуют блюдо в целом</p>                                                                                                                                                      |
| Холодные блюда, полуфабрикаты, салаты и закуски               | Особое внимание обращают на внешний вид блюда – правильность формы нарезки основных продуктов, их текстуру                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Сладкие блюда                                                 | <p>Учитывают групповые особенности блюд, а также:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>у железированных блюд, муссов и кремов вначале определяют состояние поверхности, вид на разрезе или изломе и цвет. Кроме того, оценивают способность сохранять форму в готовом блюде. Особое внимание обращают на текстуру, затем оценивают запах и вкус;</li> <li>сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки, горячие десерты) вначале исследуют внешний вид – характер поверхности, цвет и состояние корочки; массу на разрезе или изломе – пропеченность, отсутствие закала. Затем</li> </ul> |

|                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                        | оценивают запах и вкус                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Мучные кулинарные полуфабрикаты и изделия              | Исследуют внешний вид: характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков и т. д., форму изделия. Обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша: его сочность, степень готовности, состав. Затем оценивают запах и вкус                                                                                                                                                                                                                                        |
| Мучные кондитерские и булочные полуфабрикаты и изделия | Обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. После этого оценивают качество отделочных полуфабрикатов по следующим признакам: состояние кремовой массы, помады, желе, глазури, их пышность, пластичность. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом |

**Таблица 2. Методика дачи оценки продукции**

| Характеристики продукции                                                                                                                                                                                                                                                                              | Балл и оценка                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Не имеет недостатков. Органолептические показатели соответствуют требованиям нормативных и технических документов                                                                                                                                                                                     | 5 баллов (отлично)            |
| Имеет незначительные или легкоустраняемые недостатки. Например: типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус; неравномерная форма нарезки; недостаточно соленый вкус и т. д.                                                                                                  | 4 балла (хорошо)              |
| Имеет значительные недостатки, но пригоден для реализации без переработки. В числе недостатков могут быть: подсыхание поверхности; нарушение формы изделия; неправильная форма нарезки овощей; слабый или чрезмерный запах специй; жидкость в салатах; жесткая текстура или консистенция мяса и т. д. | 3 балла (удовлетворительно)   |
| Имеет значительные дефекты: присутствуют посторонние привкусы или запахи; пересолено; недоварено; подгорело; утратило форму и т. д.                                                                                                                                                                   | 2 балла (неудовлетворительно) |