

Рассмотрено на педагогическом
совете учреждения
Протокол от 31.08.2026 № 13

Утверждаю:
Приказ от 31.08.2026 № 341
Директор ГБОУРК «КУВКИЛИ»

_____ В.С. Арустамян

ПОЛОЖЕНИЕ

**о комиссии по контролю за организацией
и качеством питания, бракеражу готовой продукции**

**Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения
Республики Крым «Керченский учебно-воспитательный
комплекс-интернат-лицей искусств»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в ГБОУ РК «КУВКИ ЛИ» разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 04 августа 2026 года, Федеральным законом от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 7 июня 2025 года, Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» с изменениями от 31 июня 2025 года, Федеральным законом от 27 июля 2006 года № 152-ФЗ «О персональных данных», Техническими регламентами Евразийского экономического союза в области безопасности пищевой продукции, Сан-ПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», которые действуют с 1 сентября 2026 года, СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», которые действуют с 1 сентября 2026 года, нормативными правовыми актами субъекта РФ, а также Уставом образовательного учреждения.

1.2. Данное Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции определяет цель, задачи, состав и порядок работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в учреждении.

1.3. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции — комиссия общественного контроля учреждения, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательством Российской Федерации, санитарными правилами и нормами, указанными в пункте 1.1 настоящего Положения, локальными актами, договором или контрактом с организацией питания, утвержденным меню и технологическими документами.

1.5. Основными задачами являются:

- контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
- контроль соблюдения режима питания и утвержденного меню;
- контроль наличия обязательной сопроводительной документации на пищевую продукцию в пределах предоставленных полномочий;
- контроль соблюдения условий организации питания;
- контроль санитарного состояния помещений, оборудования и инвентаря без вмешательства в технологический процесс;
- подготовка предложений по улучшению организации питания;

1.6. Состав комиссии и срок ее полномочий утверждается приказом директора учреждения. Срок полномочий комиссии определяется приказом

директора и может составлять один учебный год, либо иной срок, установленный локальным. Численный состав не менее 3-х человек.

1.7. В состав комиссии могут входить:

- Заместитель директора по воспитательной работе
- Медицинская сестра;
- педагогические сотрудники;
- заведующая хозяйством;
- социальный педагог;
- воспитатель;
- член профсоюзного комитета;
- представитель родительской общественности учреждения.

В необходимых случаях в состав комиссии могут быть включены другие работники учреждения, приглашенные специалисты.

1.8. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом.

1.9. Члены комиссии работают на добровольной основе.

1.10. Администрация ОУ при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов комиссии.

2. Функции комиссии, объекты и предмет контроля

2.1. Комиссия в пределах своих полномочий осуществляет:

- контроль соблюдения утвержденного меню и режима питания;
- контроль наличия обязательной сопроводительной документации на пищевую продукцию;
- контроль условий хранения пищевой продукции;
- контроль санитарного состояния помещений, оборудования и инвентаря;
- контроль за соблюдением требований к суточным пробам;
- участие в бракераже готовой пищевой продукции до ее выдачи обучающимся;
- подготовку предложений по устранению выявленных нарушений и улучшения питания.

2.2. Комиссия проверяет:

- соответствие ежедневного меню основному меню;
- соблюдение графика приема пищи;
- наличие документов по приемке пищевой продукции;
- условия хранения пищевой продукции;
- ведение журналов, предусмотренные санитарными правилами и программой производственного контроля;
- соответствие готовых блюд технологическим документам;
- соблюдением требований к отбору и хранению суточных проб;
- санитарное состояние помещений пищеблока и обеденного зала без вмешательства в технологический процесс.

2.2.

2.3. Контроль осуществляется в виде выполнения ежедневных функциональных обязанностей комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, а также плановых или оперативных проверок.

2.4. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным директором Планом производственного контроля за организацией и качеством питания на учебный год, который разрабатывается с учетом Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и доводится до сведения всех членов коллектива образовательного учреждения перед началом учебного года.

2.5. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке ОУ, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

2.6. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

2.7. Суточные пробы отбираются, маркируются и хранятся в порядке, установленном санитарными правилами и программой производственного контроля.

2.8. При выявлении нарушении технологии приготовления пищи, признаков недоброкачества, несоответствия технологической документации и иных обстоятельств, создающих риск причинения вреда жизни и здоровью, готовая пищевая продукция к выдаче не допускается.

2.9. Комиссия составляет акты о выявленных нарушениях, замечаниях и предложениях. Акты на списание пищевой продукции, невостребованных порций и материальных ценностей оформляются только уполномоченными лицами в порядке, установленном законодательством, локальными актами или договором (контрактом).

2.10. Комиссия вносит предложения по улучшению организации питания обучающихся.

2.11. Информация о результатах работы комиссии может рассматриваться на административных совещаниях, заседаниях коллегиальных органов и родительского совета без раскрытия персональных данных обучающихся.

3. Оценка организации питания

3.1. Комиссия в составе (не менее 3х человек) ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с основным и ежедневным меню.

3.2. В меню должны быть проставлены дата, наименование блюд, выход порций и иные сведения, предусмотренные санитарными правилами и технологической документацией. сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных

продуктов.

3.3. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.4. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

3.5. В журнал бракеража готовой пищевой продукции вносятся результаты органолептической оценки качества готовых блюд и результаты взвешивания порционных блюд. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у заведующей столовой.

3.6. Органолептическая оценка проводится по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, вкусу и температуре готовой продукции с соблюдением мер безопасности.

3.7. В журнал бракеража готовой продукции вносятся результаты органолептической оценки и сведения о допуске либо недопуске готовой продукции к выдаче.

3.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии.

3.9. Готовая пищевая продукция, имеющая посторонний, не свойственный блюду вкус или запах, признаки порчи, несоответствующую консистенцию, признаки недостаточной термической обработки, несоответствие технологической документации либо иные признаки небезопасности, к выдаче обучающимся не допускается.

3.10. Комиссия также определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

3.11. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода). Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

3.12. Оценка качества продукции заносится в журнал бракеража готовой продукции до начала выдачи готовой пищи. В журнале отмечают результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

3.13. Основными формами работы комиссии являются:

- совещания, которые проводятся 1 раз в квартал;
- контроль, осуществляемый руководителем ОУ, членами комиссии, согласно плану производственного контроля за организацией и качеством питания.

3.14. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел на заседание Управляющего совета или рассматриваться на совещаниях при директоре.

4. Права, обязанности и ответственность

4.1. Комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по улучшению организации питания в учреждении;
- фиксировать выявленные нарушения в актах, справках, других документах;
- знакомиться с документацией по вопросам организации питания в пределах предоставленных полномочий;
- посещать помещения пищеблока и обеденного зала при соблюдении санитарных требований и без нарушения технологического процесса;
- направить предложения по устранению нарушений.

4.2. Комиссия не вправе давать обязательные указания работникам сторонней организации питания, ходатайствовать о наказании работников.

4.3. Комиссия обязана:

- Действовать в пределах предоставленных полномочий;
- Соблюдать санитарные требования, правила личной гигиены, пропускной режим и требования охраны труда;
- Не вмешиваться в производственный процесс;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- своевременно фиксировать выявленные нарушения и доводить до сведения о них до директора учреждения и руководителя организации питания.

4.4. Комиссия несёт ответственность:

- за достоверность сведений, внесенных ими в акты, справки, журналы и иные документы.

5. Делопроизводство

5.1. Документация комиссии определяется санитарными правилами, программой производственного контроля, локальными актами, договором или контрактом с организацией питания.

К документации комиссии относятся:

- Акты и справки по результатам контроля;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Сведения о контроле суточных проб;
- Журнал учета посещаемости детей;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Ведомость контроля за рационом питания детей.

5.2. Журналы в бумажном виде должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения. Возможно ведение журналов в электронном виде.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на Педагогическом совете образовательного учреждения и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора образовательного учреждения.

6.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

6.3. Данное Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.6.1. настоящего Положения.

6.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Методика определения качества продуктов

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов продуктов. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид продуктов, их цвет. Определяется запах продуктов. 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 продуктов, 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.

Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании

Мясо

Свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в яркокрасный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса — мясной, свойственный данному виду животного.

Замороженное мясо имеет ровную покрытую инеем, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-сероватого цвета. Жир имеет белый или светло-желтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком.

Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую!), с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса.

Доброкачественность мороженого и охлажденного мяса определяют с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже. Свежесть мяса можно установить и пробной варкой — небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке пара. Бульон при этом должен быть прозрачным, блески жира — светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

Колбасные изделия

Вареные колбасы, сосиски, сардельки должны иметь чистую сухую оболочку, без плесени, плотно прилегающую к фаршу. Консистенция на

разрезе плотная, сочная. Окраска фарша розовая, равномерная. Запах, вкус изделия без посторонних примесей.

Рыба

У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры яркокрасного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрачные. Мясо плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажатии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный. У мороженой доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей.

У несвежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно пахнущей жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто появляются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Для определения доброкачественности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха). Применяется также пробная варка (кусочек рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

Молоко и молочные продукты

Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым оттенком), запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, несвойственных привкусов и запахов.

Творог имеет белый или слабо-желтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. В детских учреждениях использование творога разрешается только после термической обработки. Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабо-желтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность.

Сметана в детских учреждениях всегда используется после термической обработки. Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей. Перед выдачей сливочное масло зачищается от желтого края, представляющего собой продукты окисления жира. Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки.

Яйца

В детских учреждениях разрешено использовать только куриные яйца. Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся всплывают.

Методика органолептической оценки пищи

Органолептическая оценка первых блюд

Для органолептической оценки первого блюда (после тщательного перемешивания в котле) его берут в небольшом количестве на тарелку.

По внешнему виду определяют тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей, загрязненности, проверяют форму нарезки овощей, сохранение ее в процессе варки, сравнивают их набор с рецептурой по раскладке. Обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно из мяса и рыбы (недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, на поверхности не образуют жирных янтарных пленок, капли жира имеют мелкодисперсный вид).

При определении вкуса и запаха блюда отмечают наличие постороннего привкуса, запаха, горечи, излишней кислотности, пересола. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

Органолептическая оценка вторых блюд

Органолептическая оценка вторых блюд проводится по их составным частям. Общая оценка дается только соусным блюдам (рагу, гуляш).

При внешнем осмотре блюда обращают внимание на характер нарезки мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и разреза (заветренная темная поверхность отварного мяса свидетельствует о длительном его хранении без бульона, красно-розовый цвет на разрезе котлет — о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного фарша).

Консистенция блюда дает представление о степени его готовности, а также о соблюдении рецептуры (вязкая консистенция котлет, например, указывает на избыточное добавление в них хлеба). Мясо должно быть мягким, сочным, мясо птицы — легко отделяться от костей, филе рыбы — мягким, сочным, не крошащимся.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей, консистенцию блюда, внешний вид, цвет (синеватый оттенок картофельного пюре, например, означает нехватку молока и жира).

При оценке крупяных гарниров их консистенцию сравнивают с запланированной по меню-раскладке (рассыпчатая, вязкая). Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки или запекания. Макароны изделия должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку, при этом обращают внимание на цвет, вкус и запах. Плохо приготовленный соус содержит частички пригоревшего лука, имеет серый цвет, горьковатый привкус. Если в него входят томат и жир или сметана, то

соус должен быть приятного янтарного цвета.

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.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков