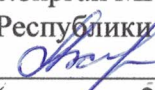


Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение  
средняя общеобразовательная школа  
имени Героя Советского Союза Василия Васильевича Банникова  
села Зирган муниципального района Мелеузовский район  
Республики Башкортостан  
(МОБУ СОШ им. В.В. Банникова с.Зирган  
МР Мелеузовский район Республики Башкортостан)

**РАССМОТРЕНО**

на педагогическом совете  
МОБУ СОШ им.В.В. Банникова  
с.Зирган МР Мелеузовский район  
Республики Башкортостан  
(протокол от 27.01.2026 №1)

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор МОБУ СОШ им.В.В. Банникова  
с.Зирган МР Мелеузовский район  
Республики Башкортостан  
 Л.Х. Ахтямова  
(приказ от 27.01.2026 №25)



**ПОЛОЖЕНИЕ  
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ  
Муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения  
средняя общеобразовательная школа  
имени Героя Советского Союза Василия Васильевича Банникова  
села Зирган муниципального района Мелеузовский район  
Республики Башкортостан**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля над качеством питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Василия Васильевича Банникова муниципального района Мелеузовский район Республики Башкортостан». Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало текущего учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 2-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Санитарными правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Санитарными правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (вступают в силу с 01.09.2026);

- Санитарными правилами СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (вступают в силу с 01.09.2026);

- Закон Республики Башкортостан от 01.07.2013 № 696-з «Об образовании в Республике Башкортостан»;

- Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;

- Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»;

- Уставом МОБУ СОШ им. В.В. Банникова с. Зирган, приказами директора Учреждения, сборниками рецептур блюд, технологическими картами и настоящим Положением.

## 2. Основные задачи

2.1. Предотвращение возникновения и распространения среди обучающихся острых пищевых отравлений.

2.2. Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований при организации питания, а также технологии приготовления пищи.

2.3. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд и кулинарных изделий.

2.4. Контроль за правильностью отбора, маркировки и условий хранения суточных проб готовой продукции.

2.5. Выдача разрешений на реализацию готовой продукции в обеденном зале Учреждения.

## 3. Содержание и формы работы

3.1. Бракеражная комиссия в составе не менее 3-х человек, утвержденных приказом директора школы, до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии блюд. В случае отсутствия членов комиссии по уважительной причине, бракераж осуществляет иное лицо, назначенное локальным актом Учреждения.

3.2. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом. Члены комиссии оценивают внешний вид блюда, цвет, запах, вкус и консистенцию на соответствие требованиям технологической карты.

3.3. При проведении органолептической оценки порционных блюд (котлеты, сырники, порционные куски рыбы/мяса и т.д.) комиссия производит выборочное взвешивание порций для контроля соответствия фактического выхода блюда нормам, указанным в меню..

3.4. Снятие бракеражной пробы осуществляется непосредственно из емкости, в которой пища готовилась или будет выдаваться на линию раздачи (гастроёмкость, котел), после предварительного перемешивания продукции. В случае признания блюда не подлежащим реализации, комиссия составляет Акт о приостановлении реализации готовой продукции, а некачественное блюдо снимается с раздачи. Факт утилизации или исправления брака фиксируется в установленном порядке. Решение о привлечении виновных лиц к дисциплинарной или материальной ответственности принимает исключительно директор Учреждения.

3.5. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается

с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

3.7. Результаты органолептической оценки каждого приготовленного блюда (с указанием времени снятия пробы) незамедлительно заносятся в Бракеражный журнал готовой продукции по форме, установленной действующим СанПиН 2.3/2.4.4282-26, и скрепляются подписями всех присутствовавших членов комиссии. 3.8. Параллельно с бракеражем готовой пищи комиссия ежедневно проверяет правильность отбора и условия хранения суточных проб. Суточная проба отбирается поваром в стерильную стеклянную тару с плотной крышкой и хранится в специальном холодильнике не менее 48 часов при температуре от +2 °С до +6 °С. 3.9. К проведению бракеража и органолептической оценке не допускаются лица (включая членов комиссии и представителей родительского контроля), имеющие на момент проверки признаки инфекционных заболеваний (ангина, ОРВИ, температура, кишечные расстройства), а также гнойничковые заболевания кожи рук.

3.10. Требование о наличии действующей личной медицинской книжки (ЛМК) и пройденного гигиенического обучения (санминимума) распространяется исключительно на штатных сотрудников Учреждения и работников пищеблока, входящих в состав комиссии. Представители родительского контроля (родительского комитета) допускаются к визуальному и органолептическому контролю без медицинской книжки, при условии соблюдения ими правил личной гигиены, отсутствия признаков заболеваний и использования санитарной одежды (халат/накидка, головной убор, бахилы).

3.11. В случае признания блюда негодным к реализации, оно подлежит утилизации в соответствии с требованиями Федерального закона № 2-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Использование забракованной продукции на корм животным или в иных целях без проведения экспертизы запрещается. Пищеблок обязан оперативно приготовить замену забракованному блюду из резервного запаса продуктов согласно технологическим картам.

3.12. Бракеражная комиссия имеет право проводить регулярный визуальный мониторинг поедаемости блюд обучающимися и объемов остатков пищи в зоне сбора грязной посуды (контроль индекса несъедаемости). Результаты мониторинга и предложения по корректировке меню (в рамках действующего СанПиН) председатель комиссии передает администрации Учреждения.

#### 4. Управление и структура

4.1. Бракеражная комиссия является коллегиальным органом Учреждения. Состав комиссии утверждается ежегодно до 1 сентября текущего учебного года приказом директора Учреждения, который осуществляет общее руководство её деятельностью.

4.2. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник (по согласованию), работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения.

4.3. Лица, входящие в состав бракеражной комиссии, должны быть под подпись ознакомлены с настоящим Положением, требованиями нового СанПиН 2.3/2.4.4282-26, а также с методикой проведения органолептического анализа готовых блюд (приложение 1).

4.4. Председатель бракеражной комиссии несет персональную ответственность за своевременность проведения бракеража, объективность оценок и надлежащее ведение отчетной документации.

## 5. Документация бракеражной комиссии

5.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой пищевой продукции» (далее — Бракеражный журнал) по форме, установленной действующими санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.4282-26.5.2. В Бракеражном журнале в обязательном порядке заполняются следующие графы:

- дата и час изготовления блюда (кулинарного изделия);
- время снятия бракеража;
- наименование готового блюда (кулинарного изделия);
- результаты органолептической оценки качества готовых блюд;
- результаты взвешивания порционных блюд (фактический выход);
- разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия;
- подписи всех членов бракеражной комиссии, участвовавших в оценке;
- примечание (записи о фактах приостановления реализации, утилизации или доработки блюд).

5.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал председателя бракеражной комиссии.

## 6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения приказом директора Учреждения и действует бессрочно. До вступления в силу новых санитарных правил и норм (до 01.09.2026) бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется ранее действовавшими СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СП 2.4.3648-20.

6.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся приказом директора Учреждения в случае изменения федерального или регионального законодательства, Устава школы, а также по инициативе членов бракеражной комиссии.

## Приложение 1

### Методика проведения органолептического анализа качества продукции

#### 1. Методика органолептической оценки пищи

##### 1. Общие правила проведения органолептической оценки

1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр проводится при достаточном освещении (предпочтительно дневном). Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет, форму нарезки, качество оформления и раскладки блюда.

1.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется в нагретом состоянии блюда (для горячих блюд). При фиксации запаха определяют его типичность для данного блюда и отсутствие посторонних запахов (невежего сырья, подгорания, затхлости).

1.3. Вкус пищи определяется после оценки внешнего вида и запаха при температуре, предназначенной для отпуска данного блюда: для горячих блюд (супы, соусы, вторые блюда) — 60–65 °С; для гарниров — 65 °С; для закусок, холодных блюд и напитков — 7–14 °С.

1.4. При снятии пробы необходимо выполнять следующие правила безопасности: вкусовая проба категорически не проводится в случае обнаружения явных признаков порчи (кислый, гнилостный запах, нетипичный цвет), а также в случае подозрения на недоброкачественность используемого сырья.

#### 2. Органолептическая оценка первых блюд.

2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в емкости для приготовления или выдачи (котле, гасстроемкости пароконвектомата) и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. При осмотре контролируют отсутствие посторонних примесей.

2.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки\*\*. Продукты, входящие в состав супа, должны сохранять правильную форму нарезки, не допускается наличие сильно переваренных, размятых или утративших форму овощей.

2.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность прозрачных супов и бульонов. Бульон должен быть прозрачным, без мути и взвесей. На поверхности прозрачных и заправочных супов должны присутствовать блески (янтарные пленки) растопленного жира. Наличие мелкодисперсного (эмульгированного) жира, замутняющего бульон, не допускается.

2.4. При проверке супов-пюре (крем-супов) пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых частиц. Консистенция супа-пюре должна быть эластичной, полностью однородной по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности и без комков.

2.5. 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 по технологической карте заправляется сметаной или зеленью, то вначале его пробуют без этих компонентов.

2.6. Не разрешаются к реализации (выбраковываются) первые блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, выраженным пересолом, посторонним запахом или признаками подгорания.

3. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

3.2. Мясо и кулинарные изделия из птицы должны быть хорошо проваренными или прожаренными, мягкими, сочными, без выделения красноватого сока на разрезе и легко отделяться от костей. Мясные рубленые изделия (котлеты, биточки) должны иметь однородную консистенцию, без сухожилий и хрящей, равномерную корочку и сохранять форму.

3.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней комков, непромеса и посторонних примесей. Консистенция вязких каш должна быть густой, однородной, соответствующей технологической карте.

3.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь в общую массу. Биточки и котлеты из круп должны полностью сохранять форму после термической обработки.

3.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на их консистенцию, внешний вид и цвет. Картофельное пюре должно быть однородным, пышным, без комков непротертого картофеля. Изменение цвета пюре (потемнение, синеватый оттенок), жидкая водянистая консистенция или отсутствие привкуса сливочного масла/молока, предусмотренных рецептурой, свидетельствуют о нарушении технологии. При выявлении данных несоответствий блюдо бракуется и снимается с реализации.

3.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Соус должен быть однородным, без комков заварившейся муки и признаков расслоения (отделения жира). Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют форму нарезки и степень готовности. Обязательно обращают внимание на цвет соуса, который должен соответствовать его наименованию (красный, белый, сметанный). Не допускается к реализации соус с горьковатым привкусом пережаренной муки или томата, а также с признаками закисания.

3.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Варёная и припущенная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида, с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный привкус свежего растительного или сливочного жира. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся и полностью сохраняющей форму нарезки. Наличие запаха окислившегося (старого) жира или выраженного привкуса тины не допускается.

3.8. Для определения правильности выхода (веса) готовых блюд, штучных кулинарных изделий и полуфабрикатов производится выборочное взвешивание. Штучные изделия (котлеты, биточки, порционные куски мяса/рыбы) взвешиваются одновременно в количестве 10 порций для определения среднего веса одного изделия, который не должен быть ниже нормы по меню. Вес нештучных блюд (каши, гарниры, салаты, супы) проверяется путем индивидуального взвешивания трех порций, взятых выборочно при отпуске на линии раздачи. (ОСНОВАНИЕ: Санитарно-эпидемиологические требования СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

#### 4. Органолептическая оценка сладких блюд и напитков (компоты, кисели)

4.1. При оценке внешнего вида и цвета компотов проверяют соотношение жидкой части и плодов (ягод), форму их нарезки, а также прозрачность сиропа. Сироп должен быть прозрачным или слегка опалесцирующим (в зависимости от используемых плодов), без осадка и признаков замутнения. Плоды и ягоды должны быть целыми (или равномерно нарезанными), не разваренными до кашеобразного состояния.

4.2. Консистенция киселей оценивается по степени их густоты путем переливания из ложки. Для школьного питания кисели должны иметь среднюю консистенцию (жидкую, текучую, но тягучую массу). Поверхность киселя должна быть однородной, без образования плотной поверхностной пленки и без комков непромешанного крахмала.

4.3. При определении вкуса и запаха напитков контролируют выраженность аромата используемых ягод, фруктов или сухофруктов. Напитки должны иметь приятный умеренно сладкий вкус с легкой кислинкой (в зависимости от рецептуры).

4.4. К реализации не допускаются (выбраковываются) напитки:

- имеющие посторонний запах или привкус (затхлости, плесени, подгорания);
- с явными признаками закисания (брожения) или переслащенные;
- кисели с наличием большого количества плотных сгустков (комков) крахмала;
- компоты с присутствием раздавленных плодов, превратившихся в мутную взвесь.

---

#### 5. Органолептическая оценка мучных кулинарных, хлебобулочных и кондитерских изделий

5.1. При оценке внешнего вида выпечки, хлеба и мучных изделий (булочки, ватрушки, пирожки) проверяют их форму, цвет корочки и качество пропеченности. Изделия должны иметь правильную, не деформированную форму, равномерную золотистую или светло-коричневую корочку без трещин, надрывов и подгорелых мест. Поверхность изделий должна соответствовать технологической карте (глянцевая, посыпанная пудрой, крошкой и т.д.).

5.2. Консистенцию и состояние мякиша проверяют путем легкого нажатия на поверхность изделия и его разрезания. Мякиш должен быть хорошо пропеченным, эластичным (после нажатия пальцем должен принимать первоначальную форму), не липким, без признаков «закала» (плотных сырых слоев) и без комков непромешанной муки. Пористость мякиша должна быть мелкой, развитой и равномерной.

5.3. При оценке начинки (в пирожках, ватрушках) проверяют ее количество, консистенцию и равномерность распределения. Начинка не должна вытекать за пределы изделия. Консистенция начинки должна быть сочной, но плотной (не жидкой).

5.4. Вкус и запах должны быть приятными, свойственными свежевыпеченному мучному изделию (аромат ванилина, корицы, дрожжевого теста) и используемой начинке.

5.5. К реализации не допускаются (выбраковываются) мучные изделия:

- с признаками недопеченности (сырой, липкий мякиш, тянущийся за ножом при разрезе);
- с горелой (черной) корочкой или посторонними запахами (затхлости муки, прогорклого жира);
- с дефектами начинки (закисшая, заплесневелая, с посторонними включениями);
- черствые, утратившие мягкость и эластичность;
- имеющие хруст на зубах (минеральные примеси, плохо просеянный сахар или мука).