Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение – гимназия № 94 (МАОУ – гимназия № 94)

Юридический адрес: г. Екатеринбург, ул. Бажова, 139
тел. 350-60-10, 355-27-12, e-mail: gimnaziya94@eduekb.ru

ПРИНЯТО
Общим собранием работников Учреждения
Протокол от 08.09.2026 № 4

С учётом мнения Совета обучающихся
Протокол от 08.09.2026 № 4

С учётом мнения Совета родителей
Протокол от 08.09.2026 № 4

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора МАОУ – гимназии № 94 от 14.09.2026 № 82/1-О

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

Екатеринбург 2026

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия МАОУ – гимназии № 94 организует оценку качества готовой пищи перед выдачей детям. Деятельность осуществляется по Федеральным законам от 29.12.2012 № 273-ФЗ, от 02.01.2000 № 29-ФЗ, от 30.03.1999 № 52-ФЗ, СанПиН 2.3/2.4.4282-26, утверждённым постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 18, СП 2.4.2.4283-26, программе производственного контроля, договору с организатором питания и настоящему Положению.

1.2. Комиссия создаётся приказом директора к началу учебного года. В состав включаются ответственный за питание и работники гимназии; заведующий производством или иной представитель организатора питания и медицинский работник включаются по согласованию с их работодателями. Приказ определяет председателя, замещение отсутствующих и график участия, обеспечивающий проверку до каждой выдачи.

1.3. Локально устанавливается участие в оценке не менее трёх назначенных членов комиссии. Нельзя оформлять подписи отсутствовавших лиц. Если фактический состав и замещение не обеспечивают проверку, ответственный немедленно сообщает директору и организатору питания для организации надлежащего контроля до раздачи.

1.4. Члены знакомятся с методикой оценки, технологическими документами, требованиями личной гигиены и безопасного доступа на пищеблок. Органолептическая оценка не заменяет лабораторный контроль, проверку сроков, температуры и документов о безопасности.

1.5. Бракеражная комиссия не подменяет комиссию по общему контролю питания и родительский контроль. Обязанности изготовителя и организатора питания сохраняются независимо от результата бракеража.

2. Порядок проверки

2.1. Проверяется каждое готовое блюдо и кулинарное изделие из каждой приготовленной партии до выдачи. Результат фиксируется по отдельным наименованиям, а не общей записью «обед разрешён». Перед проверкой сопоставляются фактическое меню, технологическая документация, время изготовления и срок реализации.

2.2. Определяются внешний вид, цвет, запах, консистенция, степень готовности, характерный вкус при допустимости вкусовой пробы, масса порции и температура в предусмотренных случаях. Температуру на линии раздачи контролируют термометром; она должна соответствовать технологическим документам. Ртутные термометры не применяются.

2.3. Пробы отбираются чистыми предназначенными для этого приборами в отдельную чистую посуду. Использованный при дегустации прибор не погружается обратно в общую ёмкость. Соблюдаются гигиена рук и правила посещения производственной зоны.

2.4. Вкусовая проба не проводится при признаках порчи, постороннем химическом запахе, подозрении на загрязнение или связь продукта с отравлением. Сырое мясо, рыба, яйца и иные продукты, требующие тепловой обработки, не пробуются. Сомнительная пища к выдаче не допускается до выяснения обстоятельств.

2.5. Масса порций сравнивается с меню и технологической картой. Для проверки однородности выхода может взвешиваться 5–10 порционных изделий с определением среднего и фактических отклонений; гарниры и нештучные блюда проверяются взвешиванием порций при раздаче. Контроль среднего веса не оправдывает систематическую недовеску отдельных детских порций.

2.6. Оценка, измерения и решение заносятся в журнал до начала реализации. Допуск разрешается только при подтверждённом соответствии требованиям; устное обещание устранить недостатки не заменяет повторную проверку.

2.7. Суточную пробу от каждой партии отбирает назначенный ответственный работник пищеблока отдельно от дегустационной пробы: каждое блюдо в отдельную обеззараженную маркированную плотно закрытую ёмкость. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки — не менее 100 г; порционные изделия — целиком в объёме одной порции. Хранятся не менее 48 часов при +2…+6 °С в выделенном месте холодильника или отдельном холодильнике по СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

3. Методика органолептической оценки

3.1. Осмотр проводится при достаточном освещении. Учитываются тип блюда и его технологическая карта. Цвет или прозрачность сами по себе не доказывают микробиологическую безопасность и не позволяют без иных оснований признать сырьё доброкачественным.

3.2. Запах оценивается осторожно без вдыхания потенциально опасных паров. Отмечаются характерность и посторонние запахи: затхлый, гнилостный, прогорклый, химический и иные несвойственные блюду. При подозрительных признаках дегустация прекращается.

3.3. Первое блюдо перемешивают перед отбором небольшой порции; проверяют внешний вид, цвет, форму нарезки, отсутствие посторонних примесей и загрязнения, степень готовности компонентов. Прозрачность оценивают только для блюд, для которых она предусмотрена рецептурой.

3.4. В супах-пюре оценивают однородность, густоту, наличие непротёртых частиц и нежелательное расслоение. У заправочных супов сначала оценивают жидкую часть; добавки, например сметану, оценивают отдельно при наличии в рецептуре.

3.5. Не допускаются несвойственные блюду резкая кислотность, горечь, пересол, привкус подгорелой или сырой муки, непроготовленные компоненты, посторонние включения. Отклонения описываются конкретно, без необоснованного вывода о пригодности только по вкусу.

3.6. Во вторых блюдах основные компоненты, гарнир и соус оцениваются отдельно, а затем в сочетании; для рагу и аналогичных блюд — также общая однородность. Проверяются готовность, мягкость, сочность и соответствие формы нарезки, предусмотренные картой.

3.7. В крупяных гарнирах проверяются степень разваривания, отделение зёрен, отсутствие необрушенных зёрен, примесей и несвойственных комков. В макаронных изделиях — готовность и допустимая по рецептуре консистенция; в формованных изделиях — сохранение формы.

3.8. В овощных гарнирах оцениваются качество очистки, готовность, цвет и консистенция. Подозрение на нарушение рецептуры проверяется сопоставлением технологической карты, закладки, выхода и документов; при необходимости организуется лабораторное исследование. Одного изменения цвета недостаточно для вывода о конкретной причине.

3.9. В соусах оцениваются цвет, густота, однородность, качество входящих компонентов и отсутствие постороннего привкуса. Единый «янтарный цвет» не устанавливается для всех соусов; характеристики определяются рецептурой.

3.10. В рыбных и мясных блюдах особенно проверяются степень готовности, отсутствие постороннего запаха, костей и иных опасных включений в случаях, когда их отсутствие предусмотрено для данного блюда. Мягкость и сочность оцениваются вместе с установленными технологическими параметрами.

4. Решения и действия при несоответствии

4.1. В журнале указывается описательная оценка и однозначное решение о допуске. При использовании оценок «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» они не заменяют решение о безопасности и соответствии. Блюдо с неустранённым нарушением не выдаётся независимо от выставленного балла.

4.2. «Отлично» означает соответствие технологической карте и требованиям. «Хорошо» может применяться при несущественных особенностях, остающихся в допустимых пределах. «Удовлетворительно» при выявленном устранимом недостатке означает необходимость устранения и повторной оценки до допуска. «Неудовлетворительно» — запрет выдачи, замена или иное законное обращение с продукцией.

4.3. При нарушении приготовления, недоготовленности, порче, недопустимой температуре или истечении срока реализации комиссия останавливает выдачу соответствующей партии, сообщает директору и организатору питания и фиксирует причину. Исправление возможно только допустимым технологией способом; нельзя «исправлять» испорченную пищу повторной тепловой обработкой или смешиванием с новой партией.

4.4. После допустимого исправления проводится повторный бракераж с новой записью времени, результата и решения. Если

исправление невозможно, организатор питания обеспечивает безопасную замену в соответствии с требованиями к меню. Дети не остаются без положенного питания из-за оформления претензии.

4.5. При подозрении на пищевое отравление выдача подозрительной продукции прекращается, организуется медицинская помощь и необходимые уведомления по законодательству, обеспечивается сохранность суточных проб и документов. Комиссия не проводит самостоятельную медицинскую диагностику.

5. Документы и ответственность

5.1. Журнал бракеража готовой пищевой продукции ведётся по рекомендуемому образцу приложения № 4 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26; форма приведена в приложении к настоящему Положению. Бумажный журнал нумеруется, прошнуровывается и заверяется в принятом порядке; при электронной форме обеспечиваются идентификация записей и сохранность истории.

5.2. Запись содержит дату и час изготовления, время проверки, блюдо, результаты оценки, разрешение или запрет, подписи фактически участвовавших членов, результаты взвешивания и примечания. Исправления должны быть прослеживаемыми; предварительное заполнение подписей и оформление проверки задним числом не допускаются.

5.3. Журнал хранится у заведующего производством или иного назначенного ответственного с доступом администрации для контроля. Порядок передачи и хранения согласуется с организатором питания; сроки устанавливаются по обязательным требованиям и номенклатуре дел. Претензии, акты нарушений и повторные проверки связываются с конкретными записями.

5.4. Комиссия анализирует повторяющиеся нарушения и информирует директора. Отдельный протокол на каждую обычную дегустацию не требуется при полной записи в журнале. Изготовитель, организатор питания и работники отвечают в пределах закона, договора и своих обязанностей; подписи комиссии не снимают ответственность с изготовителя.

5.5. Положение принимается Общим собранием работников Учреждения с учётом мнения Совета родителей и Совета обучающихся в установленных законом случаях и утверждается приказом директора. Состав комиссии и график замещения оформляются отдельно по фактическим работникам.

Приложение. Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Рекомендуемый образец по приложению № 4 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26

МАОУ – гимназия № 94. Начат _____

Окончен

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание