УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ «Инженерный лицей НГТУ»
_____ М.А. Безлепкина
приказ от 27.08.2026 № 260

ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
МАОУ «ИНЖЕНЕРНЫЙ ЛИЦЕЙ НГТУ»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями от 8 марта 2026 года);
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (действует с 01.09.2026);
- СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (действует с 01.09.2026);
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

1.2. Бракеражная комиссия (далее — Комиссия) создается приказом директора Лицея в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания обучающихся, качеством поступающих продуктов и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.3. В своей деятельности Комиссия руководствуется действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами, сборниками рецептур, технологическими и калькуляционными картами, а также настоящим Положением.

1.4. Основные задачи Комиссии:

1. Контроль за качеством и безопасностью готовой продукции для предотвращения пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний.
2. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи и выходом блюд.
3. Контроль за соответствием рационов питания физиологическим потребностям детей и соблюдением утвержденного меню.
4. Контроль за санитарным состоянием пищеблока, соблюдением правил личной гигиены персоналом и условий хранения продуктов.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ И СОСТАВ КОМИССИИ

2.1. Бракеражная комиссия создается на учебный год приказом директора Лицея. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются этим же приказом.

2.2. В состав Комиссии входят **не менее трех человек**. Рекомендуемый состав:

- Председатель комиссии: представитель администрации Лицея (директор или его заместитель);
- Медицинский работник Лицея;
- Заведующий производством или повар;
- Кладовщик;
- Представитель родительской общественности.
- По решению директора в состав могут быть включены иные сотрудники.

2.3. Члены Комиссии работают на добровольной основе. Лица, проводящие органолептическую оценку, должны быть ознакомлены с методикой ее проведения и не иметь медицинских противопоказаний (хронические заболевания, аллергия).

3. ПОЛНОМОЧИЯ И ФУНКЦИИ КОМИССИИ

Бракеражная комиссия имеет право:

3.1. Проводить органолептическую оценку готовых блюд и кулинарных изделий **до их выдачи обучающимся** по мере их готовности, но не позднее, чем за 30 минут до начала раздачи.

3.2. Проверять соответствие объемов приготовленного питания количеству детей и весу разовых порций (контрольное взвешивание).

3.3. Контролировать санитарное состояние пищеблока, соблюдение правил личной гигиены работниками, условия и сроки хранения продуктов.

3.4. Проверять наличие и правильность ведения документации (бракеражный журнал, ежедневное меню, технологические карты, документация на поступающие продукты).

3.5. Проверять наличие и правильность отбора суточной пробы.

3.6. При выявлении нарушений технологии приготовления, признаков недоброкачественности или несоответствия требованиям, **запретить выдачу готовой продукции** до устранения нарушений. Результаты фиксируются в журнале бракеража готовой продукции.

3.7. Вносить предложения по улучшению организации питания и устранению выявленных недостатков.

4. ПОРЯДОК РАБОТЫ И МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ

4.1. Комиссия проводит органолептическую оценку готовой продукции ежедневно перед каждой раздачей пищи.

4.2. Оценка проводится органолептическим методом (по внешнему виду, цвету, запаху, вкусу, консистенции). **Дегустация сырого мяса, рыбы, полуфабрикатов и продуктов с признаками порчи запрещается**.

4.3. Для оценки проба отбирается из общей емкости с готовой продукцией в присутствии членов Комиссии:

- Для жидких блюд (супы, напитки) — не менее 100 г (несколько ложек) в отдельную тарелку для каждого члена комиссии, с обязательным наличием всех компонентов.
- Для плотных блюд (вторые блюда, гарниры, салаты) — одно изделие или порция целиком для визуальной оценки, затем нарезается для дегустации.

4.4. Методика оценки отдельных видов блюд соответствует Приложению Б к ГОСТ 31986-2012 и включает последовательную оценку внешнего вида, консистенции, запаха и вкуса для супов, соусов, вторых, холодных и сладких блюд, а также изделий из мяса, рыбы, овощей, круп и мучных изделий.

4.5. Оценку проводят в следующем порядке: сначала блюда со слабовыраженным вкусом и запахом, затем — с более интенсивными, и в последнюю очередь — сладкие блюда. Для нейтрализации послевкусия используют белый хлеб или негазированную воду. Использование кофе, чая и других ароматных напитков при дегустации не допускается.

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

Качество готовых блюд оценивается по 5-балльной шкале:

- **5 баллов — «отлично»:** Блюдо приготовлено в строгом соответствии с технологией, все органолептические показатели соответствуют требованиям, дефекты отсутствуют.
- **4 балла — «хорошо»:** имеются незначительные, легкоустранимые недостатки (слабовыраженный вкус или запах, незначительные нарушения формы нарезки, недостаточно соленый вкус).
- **3 балла — «удовлетворительно»:** имеются значительные недостатки (подсыхание поверхности, нарушение формы, жесткая консистенция мяса, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах). Если вкусу или запаху присвоено 3 балла, общая оценка не может быть выше.
- **2 балла — «неудовлетворительно»:** Наличие посторонних привкусов и запахов, пересол, недоваренность, подгорелость, утрата формы и другие грубые дефекты. При получении оценки 2 балла блюдо к выдаче **не допускается**.

5.2. Общая оценка качества рассчитывается как среднее арифметическое оценок всех членов комиссии с точностью до одного знака после запятой.

6. ДОКУМЕНТАЦИЯ И ОТЧЕТНОСТЬ

6.1. Результаты оценки каждого блюда заносятся в **«Журнал бракеража готовой пищевой продукции»** установленной формы. В журнале фиксируются: дата и время изготовления, наименование блюда, результаты органолептической оценки, разрешение к выдаче, подписи членов комиссии.

6.2. При запрете к выдаче в журнале указывается причина с обязательной отметкой о списании или возврате продукции.

6.3. Журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения. Срок хранения журнала — не менее 1 года.

6.4. По итогам проверок могут оформляться акты или справки, которые хранятся у председателя Комиссии. Информация о результатах работы Комиссии рассматривается на административных совещаниях и может доводиться до родительской общественности.

7. ОТБОР И ХРАНЕНИЕ СУТОЧНОЙ ПРОБЫ

7.1. Для контроля качества и безопасности приготовленной пищи ежедневно отбирается суточная проба от каждой партии готовых блюд.

7.2. Отбор осуществляет уполномоченный член Комиссии или медицинский работник в специально выделенную, обеззараженную, промаркированную тару с герметичными крышками.

7.3. Объем пробы:

- Для салатов, супов, гарниров, напитков — не менее 100 г.
- Для порционных изделий (котлеты, оладьи, бутерброды) — одно изделие полностью.

7.4. Пробы должны храниться в специально отведенном холодильнике (или месте в холодильнике) при температуре от +2°С до +6°С не менее 48 часов с момента окончания реализации готовых блюд.

8. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ И ПЕРЕСМОТРА ПОЛОЖЕНИЯ

8.1. Настоящее Положение действует до его замены новым или до внесения изменений в действующее законодательство.

8.2. Изменения и дополнения в Положение вносятся приказом директора лицея и утверждаются в установленном порядке.

8.3. Контроль за исполнением настоящего Положения возлагается на председателя бракеражной комиссии.