

## ПРИКАЗ

29.08.2024 г.

№ 226-ОД

г. Михайловск

«О создании бракеражной комиссии и комиссии Родительского контроля за качеством питания обучающихся в 2024-2025 учебном году»

На основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 01.03.2020 №47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст. 37 Федерального закона от 20.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.; Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся, в целях осуществления контроля организации питания воспитанников и обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований в школьной столовой в 2024-2025 учебном году

Приказываю:

1. Назначить бракеражную комиссию по контролю за качеством поступающих продуктов, за соблюдением условий их хранения и сроков реализации в следующем составе:

Председатель комиссии: Жукова О.Ф. - замдиректор по ВР

Члены комиссии: Лепетюхина А.С. - замдиректор по УВР;

Коршункова И.В. – ведущий экономист;

Порублева Л.В. – заведующая столовой;

Шумяк Ю.П. -родитель.

2. Утвердить Положение бракеражной комиссии в МБОУ СОШ № 25 им. К.Д.Ушинского.

3. Членам бракеражной комиссии ежедневно отмечать в бракеражном журнале качество готовой продукции и норму выхода готовых блюд.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 25 им. К.Д.Ушинского»

356240, г. Михайловск, ул. Прекрасная 2  
ИНН 2623033745 КПП 262301001

Тел.: 89624220342  
89188806859

e-mail: mbou-school25@yandex.ru

4. Работникам пищеблока оказывать содействие членам бракеражной комиссии во время проверок.

5. Создать комиссию по проведению мероприятий родительского контроля организации и качества горячего питания обучающихся в школьной столовой в следующем составе:

Жукова О.Ф. - замдиректора по ВР;

Шишкина Т.А – родитель;

Шевердяева Л.А – родитель;

Шумяк Ю.П-родитель.

6. Установить срок работы бракеражной и родительской комиссии с 02.09.2024 года по 31.05.2025 года.

7. Утвердить график проверок комиссии родительского контроля качества питания обучающихся на 2024-2025 учебный год согласно Приложению № 2 и протокол проверки организации питания обучающихся (Приложение 3)

8. Вменить в обязанности комиссии осуществлять контроль за:

- соответствием реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническим содержанием обеденного зала, состоянием обеденной мебели, столовой посуды, наличием салфеток и т.п.;
- условиями соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличием и состоянием санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объемом и видом пищевых отходов после приема пищи;
- информированием родителей и детей о здоровом питании.

9. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ СОШ № 25  
им. К.Д.Ушинского



Г.А. Митропольская

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 25 им. К.Д.Ушинского»  
356240, г. Михайловск, ул. Прекрасная 2  
ИНН 2623033745 КПП 262301001

Тел.: 89624220342  
89188806859

e-mail: mbou-school25@yandex.ru

Приложение 1



Утверждаю  
Директор МБОУ СОШ № 25  
им. К.Д.Ушинского  
Г.А.Митропольская  
«29» августа 2024 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**О Бракеражной комиссии в**  
**МБОУ СОШ № 25 им. К.Д.Ушинского**

г. Михайловск

### **Общие положения.**

1. Бракеражная комиссия создается на основании приказа директора школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы. Состав комиссии не менее трех человек.
2. Комиссия в своей деятельности руководствуется ГОСТ Р 53104-2008 «Национальный стандарт РФ Услуги общественного питания, Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», СП 2.3.6 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.4.5. 2409-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
3. Проверке качества подлежат все сырые продукты, которые поступают на предприятие (проверяются целостность упаковки, сроки хранения и реализации продуктов, условия хранения) и готовые блюда, предназначенные для реализации в столовой образовательного учреждения;
4. Бракеражная комиссия проверяет все готовые блюда до их подачи на стол;
5. Членам бракеражной комиссии необходимо стабильно контролировать абсолютно все этапы приготовления блюд, условия хранения продуктов и т. п.
6. После проведения бракеража выводы комиссии о качестве блюд и товаров фиксируются в специальном бракеражном журнале, а члены комиссии подтверждают принятое решение своими подписями. В журнале оценивается пригодность не всего меню, а каждого блюда отдельно.
7. Хранится данная документация у повара.
8. Все члены комиссии несут персональную ответственность за обеспечение качественным питанием учащихся, воспитанников Школы.

### **Бракеражная комиссия проверяет**

1. Условия хранения и срок годности сырых продуктов;
2. Правильность закладки продуктов во время приготовления пищи;
3. Наличие контрольного блюда;
4. Фактический выход одной порции каждого блюда;

5. Наличие суточной пробы;
6. Наличие меню, правильность его оформления, его соответствие готовой пище (документ должен быть обязательно подписан директором и заведующим производством предприятия; обязательно указание даты и количества питающихся; напротив названия блюда нужно указать выход продуктов);
7. Санитарное состояние пищеблока.

Чтобы определить выход жидких блюд, нужно показатель емкости котла поделить на количество порций. Чтобы определить выход порционных блюд нужно взвесить 5 порций и установить среднее значение блюда.

#### **Критерии оценки готовых блюд.**

1. Визуальная оценка с определением цвета и привлекательности блюда;
2. Запах – иногда для неудовлетворительной оценки хватает только этой характеристики; вкус; цвет;
3. Вид на разрезе для блюд с начинкой и котлет; прозрачность кофейных напитков и чая; консистенция; окраска корки;
4. Все без исключения члены бракеражной комиссии должны быть ознакомлены с методикой органолептической оценки блюд.

**Органолептическая оценка** – определение качества продукции при помощи органов чувств (зрение, вкус, обоняние, осязание)

#### **Методика органолептической оценки пищи**

1. Прежде всего необходимо оценить пищу визуально, ведь внешний вид и цвет пищи могут сразу свидетельствовать о ее качестве;
2. Обращают внимание на запах блюда;
3. Дегустация пищи. Пищу не дегустируют, если сразу выявлены признаки непригодности! В первую очередь оцениваются блюда без ярко выраженного запаха и вкуса.

Блюда с разной технологией приготовления имеют разную методику органолептической оценки.

#### **Органолептическая оценка первых блюд:**

1. Жидкое блюдо необходимо хорошо перемешать, после чего небольшое количество вылить в тарелку;
2. Заправку первого блюда распределяют по краю тарелки и определяют, соответствуют ли ингредиенты составу блюда;
3. По внешнему виду определяют насколько качественно обработаны овощи, перебраны и вымыты крупы;
4. Бульоны нужно дополнительно проверить на прозрачность. Если бульон слишком мутный, а на поверхности вместо жирных пленок видны капельки жира, это свидетельствует о том, что продукты были несвежие;
5. Дегустация супа происходит при температуре около 75 градусов, поскольку вкусовые качества слишком горячих блюд очень сложно определить правильно;
6. Если предполагается добавление соуса или сметаны в первое блюдо, то его пробуют без добавок.

#### **Органолептическая оценка вторых блюд:**

1. Мясо и рыбу осматривают и проверяют, чтобы куски были порезаны вдоль волокон и имели соответствующую рецепту форму;
2. В блюдах с гарниром проверяются вкусовые качества каждого составляющего отдельно, а блюда с соусом, к примеру, овощное рагу, в совокупности;
3. Проверяя котлеты, необходимо обратить внимание и на внешний вид блюда. Если котлета размазывается по тарелке, значит хлеба добавлено слишком много. Красноватый цвет котлет свидетельствует о том, что фарш не прожарили или он был протухшим;
4. Блюда из рыбы должны быть сочными, плотными и не иметь посторонних запахов. Вареная рыба – иметь приятный привкус пряностей, жаренная – пропитана маслом;
5. В кашах не должно быть комков и посторонних примесей, зерна без труда отделяться друг от друга. Лучше всего это проверить, размазав кашу тонким слоем по тарелке; при проверке качества каш существует проблема недовложения сухого вещества, т.е. вес порции соответствует стандарту, но воды больше, чем крупы. Чтобы определить этот брак, образец блюда необходимо сравнить с рецептом;
6. Макароны должны легко перемешиваться и не склеиваться;

7. Соусы подлежат проверке не только на вкус, но и на консистенцию жидкости, как суп – пюре. А если в соусе есть твердые частицы, определяют качество их нарезки;

#### **Факторы, влияющие на органолептическую оценку:**

1. Температура воздуха пищеблока (оптимальная – 20 градусов, при повышении температуры снижается чувствительность к восприятию горького и кислого, при понижении температуры – соленого);
2. Температура поверхности языка (рецепторы вкуса снижают порог чувствительности при понижении температуры ниже 0 градусов и повышении свыше 45);
3. Освещение пищеблока (освещение должно быть естественным, чтобы исключить изменение натурального цвета пищи);
4. Наличие посторонних запахов (посторонних запахов быть не должно, т. к. это может повлиять на правильную оценку качества продуктов).

#### **Критерии оценки качества блюд**

После органолептической проверки каждого блюда по соответствующим правилам, в бракеражный журнал заносятся оценки каждого блюда согласно установленным критериям оценивания.

- «отлично» — высшую оценку получают блюда, которые приготовлены строго по определенной рецептуре без отклонений от правил и вкусовых качеств;
- «хорошо» — технология блюд имеет незначительные нарушения, которые абсолютно не изменили привычный вкус блюда;
- «удовлетворительно» — такая оценка у блюд, рецепт которых нарушен, вкус изменен, но блюдо пригодно к употреблению;
- «неудовлетворительно» — блюдо непригодно к пище, является браком и списывается.

Расчет оценки качества продукции : общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.

Все эти оценки определяются по органолептическим показателям и заносятся в бракеражный журнал.

Блюда с оценкой «неудовлетворительно» ни в коем случае не поступают в реализацию детям. В этом случае председатель бракеражной комиссии составляет акт, о котором обязательно докладывают директору школы. Также с этим актом знакомят работника, по вине которого допущена ошибка.

Некачественную продукцию списывают, также составляя соответствующий акт.

В бракеражном журнале отмечаются оценки органолептической проверки каждого блюда отдельно, а не всего меню в целом.

Работу бракеражной комиссии контролирует непосредственно директор школы. Воспитанники и ученики могут получить готовую продукцию только после бракеража всей готовой продукции, производимой на пищеблоке.

### **АКТ**

#### **Проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию учащихся**

\_\_\_\_\_ (дата)

Задачи деятельности бракеражной комиссии:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

В ходе проверки выявлено:

1. Что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене \_\_\_\_\_ (да/нет).

2. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками \_\_\_\_\_ (да/нет).

3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения \_\_\_\_\_ (да/нет).

4. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды.



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 25 им. К.Д.Ушинского»

356240, г. Михайловск, ул. Прекрасная 2

Тел.: 89624220342

ИНН 2623033745 КПП 262301001

89188806859

e-mail: mbou-school25@yandex.ru

---

---

Нарушений \_\_\_\_\_ (не выявлено/выявлено).

5. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения. Нарушений \_\_\_\_\_ (не выявлено/выявлено).

6. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность. Нарушений \_\_\_\_\_ (не выявлено/выявлено).

7. Проверили внешний вид работников пищеблока.

Нарушений \_\_\_\_\_ (не выявлено/выявлено).

8. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации блюд \_\_\_\_\_ (да/нет).

9. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент 1,2, блюд и салатов \_\_\_\_\_ (да/нет).

Выводы и предложения: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Члены комиссии:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 25 им. К.Д.Ушинского»

356240, г. Михайловск, ул. Прекрасная 2  
ИНН 2623033745 КПП 262301001

Тел.: 89624220342  
89188806859

e-mail: mbou-school25@yandex.ru

Приложение 2

**График**  
**проверок комиссии родительского контроля**  
**качества питания обучающихся на 2024-2025 учебный год**

№ п/п	Месяц	Дата	Члены комиссии
1	Сентябрь	26.09.2024 года	Жукова О.Ф. - замдиректора по ВР Шишкина Т.А. - родитель Власова Л.А. – родитель Шумяк Ю.П.-родитель
2	Октябрь	26.10.2024 года	Жукова О.Ф. - замдиректора по ВР Шишкина Т.А. - родитель Власова Л.А. – родитель Шумяк Ю.П.-родитель
3	Ноябрь	25.11.2024 года	Жукова О.Ф. - замдиректора по ВР Шишкина Т.А. - родитель Власова Л.А. – родитель Шумяк Ю.П.-родитель
4	Декабрь	25.12.2024 года	Жукова О.Ф. - замдиректора по ВР Шишкина Т.А. - родитель Власова Л.А. – родитель Шумяк Ю.П.-родитель
5	Январь	23.01.2025 года	Жукова О.Ф. - замдиректора по ВР Шишкина Т.А. - родитель Власова Л.А. – родитель Шумяк Ю.П.-родитель
6	Февраль	24.02.2025 года	Жукова О.Ф. - замдиректора по ВР Шишкина Т.А. - родитель Власова Л.А. – родитель Шумяк Ю.П.-родитель
7	Март	21.03.2025 года	Жукова О.Ф. - замдиректора по ВР Шишкина Т.А. - родитель Власова Л.А. – родитель Шумяк Ю.П.-родитель

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 25 им. К.Д.Ушинского»

356240, г. Михайловск, ул. Прекрасная 2  
ИНН 2623033745 КПП 262301001

Тел.: 89624220342  
89188806859

e-mail: mbou-school25@yandex.ru

---

8	Апрель	24.04.2025 года	Жукова О.Ф. - замдиректора по ВР Шишкина Т.А. - родитель Власова Л.А. – родитель Шумяк Ю.П.-родитель
9	Май	19.05.2025 года	Жукова О.Ф. - замдиректора по ВР Шишкина Т.А. - родитель Власова Л.А. – родитель Шумяк Ю.П.-родитель

Приложение 3

**Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2024\_\_ г.  
проверки организации питания обучающихся  
МБОУ СОШ № 25 им. К.Д.Ушинского в школьной столовой  
комиссией родительского контроля**

Комиссия в составе:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

провели проверку организации питания обучающихся в школьной столовой по следующим вопросам:

№	Вопрос	Да	Нет	Средний балл
1.	Соответствие рационов питания утверждённому меню.			
2.	Соответствие ежедневного меню на сайте школы.			
3.	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов.			
4.	Наличие в организации приказа о создании бракеражной комиссии.			
5.	Качество уборки помещения для приема пищи.			
6.	Условия соблюдения детьми правил личной гигиены.			
7.	Вкусовые качества готовой продукции.			
8.	Эстетичность оформления и подачи блюд.			
9.	Соответствие блюд нормам здорового и полноценного питания.			

**Подписи членов комиссии:**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_