



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ШКОЛА № 119 ГОРОДСКОГО ОКРУГА ДОНЕЦК»  
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

**ПРИКАЗ**

**Донецк**

28.09 2024

№ 244

**О создании бракеражной комиссии  
в 2024-2025 учебном году**

Во исполнение Закона Донецкой Народной Республики «Об обеспечении санитарного и эпидемиологического благополучия населения», ст. 17, 18, Федеральному Закону «Об образовании в РФ» № 273-ФЗ от 29.12.2012, Указа Главы Донецкой Народной Республики от 27.08.2022 № 484 «Об обеспечении бесплатного горячего питания обучающихся, осваивающих образовательные программы начального общего образования», приказа Министерства труда и социальной политики ДНР, Министерства образования и науки ДНР от 17.09.2015 № 69/2/531 «Об утверждении льготных категорий детей и перечня документов», зарегистрированного в Министерстве юстиции ДНР 24.09.2015, регистрационный № 521, Указа Главы Донецкой Народной Республики от 28.03.2018 № 88 «О принятии мер социальной поддержки комиссованных военнослужащих и семей погибших военнослужащих Донецкой Народной Республики», Указа Главы Донецкой Народной Республики от 27.08.2022 №484 «Об обеспечении бесплатного горячего питания обучающихся, осваивающих образовательные программы начального общего образования», приказа Министерства труда и социальной политики ДНР, МОН ДНР от 19.09.2022 №166-ДП 100-НП «О внесении изменений в Приказ Министерства труда и социальной политики Донецкой Народной Республики и Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 17.09.2015 № 69/2/531 «Об утверждении льготных категорий детей и перечня документов», «Методических рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений» МОН ДНР, «Порядка организации и обеспечения питанием обучающихся государственных образовательных организаций Донецкой Народной Республики», утвержденного Постановлением Правительства Донецкой Народной Республики от 25 декабря 2023 г. № 113-12

**ПРИКАЗЫВАЮ:**



1. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:  
Семькина Елена Дмитриевна – заместитель директора – председатель комиссии;  
Мамонтова Елена Александровна – учитель начальных классов, член ПК – член комиссии;  
Константинова Алла Анатольевна – медицинская сестра – член комиссии;  
Епишина Татьяна Николаевна – заместитель директора по хозяйственной работе – член комиссии;  
Суржко Екатерина Викторовна – член родительского комитета, 6-В класс – член комиссии.
2. Утвердить Положение о Совете по питанию. (Приложение 1)
3. Утвердить план работы Совета по питанию на 2024-2025 учебный год при очном обучении полного рабочего дня. (Приложение 2)
4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор



Н.Ю. Юрченко

Семькина Е.Д.  
+7(949) 359-24-99

Направлено: в дело – 1;  
Семькиной Е.Д. – 1

Ознакомлены: Семькина Е.Д. *Семькина*  
Константинова А.А.  
Мамонтова Е.А.  
Епишина Т.Н.



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о бракеражной комиссии ГБОУ «ШКОЛА № 119 Г.О. ДОНЕЦК»**

**1. Общие положения**

- 1.1. Положение о бракеражной комиссии ГБОУ «ШКОЛА № 119 Г.О. ДОНЕЦК» (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27. 10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3\2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 1.2. Положение принимается педагогическим советом, имеющим право вносить в него изменения и дополнения, и утверждается приказом директора школы.
- 1.3. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Количественный состав бракеражной комиссии утверждается руководителем организации, но не может быть менее 3 человек. В состав бракеражной комиссии входят: заместитель директора, ответственный за организацию питания, заместитель директора по хозяйственной работе, медицинский работник, родитель.
- 1.4. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии непосредственно из емкостей, в которых пища готовится. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», только затем разрешается выдача готовой пищи.
- 1.5. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость и др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. Ответственность за качество пищи и за ведение журнала бракеража готовой продукции несёт медицинская сестра.

**2. Основные задачи**

- 2.1. Основными задачами бракеражной комиссии являются:
  - контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
  - обеспечение завтраками всех обучающихся, обедами обучающихся льготных категорий;
  - создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;
  - повышение культуры питания;
  - обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;



- предупреждение (профилактика) среди детей и подростков, инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

### **3. Основные направления деятельности комиссии**

- 3.1. Комиссия осуществляет контроль за выполнением условий контракта, заключенного с организацией, оказывающей услуги по аутсорсингу горячего питания обучающихся школы.
- 3.2. Оказывает содействие администрации школы и оказывающей услуги по аутсорсингу горячего питания обучающимся.
- 3.3. Осуществляет контроль за:
  - целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
  - соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
  - качеством готовой продукции;
  - организацией работы сотрудников, участвующих в приготовлении пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты и перчаток;
  - санитарным состоянием пищеблока;
  - выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
  - организацией приема пищи обучающихся;
  - соблюдением графика работы столовой.
- 3.4. Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы.
- 3.5. Оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.
- 3.6. Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления школы к организации и контролю за питанием обучающихся.

### **4. Порядок работы бракеражной комиссии**

- 4.1. Ежедневно за 15 минут до начала раздачи готовой пищи бракеражная комиссия осуществляет оценку органолептических показателей и качества блюд (бракеражную пробу).
- 4.2. До снятия пробы бракеражная комиссия знакомится с утвержденным в установленном порядке меню, в котором должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов.
- 4.3. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.
- 4.4. Бракераж проводится в присутствии заведующего производством (старшего повара, повара, кондитера и т. п.).



- 4.5. Бракеражная комиссия оценивает соответствие первичной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям технологических документов (технологических карт, сборников рецептур, технологических инструкций), правильность ведения технологического процесса, проверяет на раздаче условия хранения блюд и изделий, температуру их подачи (отпуска), определяет фактический вес штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, вносит предложения об улучшении вкуса блюд.
- 4.6. Бракеражная проба производится из общего котла после тщательного перемешивания в нем пищи. Для исследования пища берется в достаточном количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюд, по которым можно судить о соблюдении технологии приготовления. Необходимо обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
- 4.7. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т. п.), затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.
- 4.8. Оценка качества готовой продукции за каждое блюдо заносится в «Журнал бракеража готовой продукции».
- 4.9. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 4.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.
- 4.11. Бракеражная комиссия периодически определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли (котла) на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т. п. взвешивается вся кастрюля (котел), содержащая готовое блюдо, и после вычета массы тары делится на количество выписанных порций.
- Проверка порционных вторых блюд производится путем взвешивания 3 порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 3 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускается отклонение +3 % от нормы выхода).
- 4.12. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией, заносятся в «Журнал проверок организации питания и качества приготовленных блюд».
- Результаты проверок доводятся до сведения руководителя образовательной организации в течение 3-х дней после выявленных нарушений.
- 4.13. Для проведения бракеража на пищеблоке должны быть в наличии весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, 3 ложки, 3 вилки, 3 ножа, тарелка с указанием веса на обратной стороне, линейка.

## 5. Критерии оценки качества блюд



**5.1.** Оценка качества продукции осуществляется за каждое блюдо согласно показателям – внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция.

**5.2.** Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

**5.3.** Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

**5.4.** Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

**5.5.** Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки:

- посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах;
- резко пересоленные;
- резко кислые, горькие;
- недоваренные;
- недожаренные;
- подгорелые;
- утратившие свою форму;
- имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

**5.6.** Блюда и кулинарные изделия, которые получили оценку «удовлетворительно» или «неудовлетворительно», обсуждается на заседании бракеражной комиссии и составляется акт, который доводится до директора школы. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.



**План работы бракеражной комиссии  
на 2024-2025 учебный год**

<b>№ п/п</b>	<b>Название мероприятия</b>	<b>Ответственные</b>	<b>Сроки</b>
1.	Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год.	Члены бракеражной комиссии	Август
2.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
3.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Сентябрь, декабрь, март, май
4.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Октябрь
5.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Ноябрь
6.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2024-2025 учебного года».	Члены бракеражной комиссии	Декабрь
7.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Январь
8.	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки)	Члены бракеражной комиссии	Февраль
9.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Члены бракеражной комиссии	Март
10.	Хранение овощей и фруктов.	Члены бракеражной комиссии	Март
11.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены бракеражной комиссии	Апрель
12.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Май
13.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме «Анализ работы комиссии за 2024-2025 учебный год»	Члены бракеражной комиссии	Май