

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ
№1 ВЫБОРГСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

Принято:
Решением педагогического совета
ГБОУ школы-интерната №1
Выборгского района Санкт-Петербурга
(протокол №01 от 31.08.2026)

Утверждаю:
Директор
ГБОУ школы-интерната №1
Выборгского района Санкт-Петербурга
_____ Д.И. Бабкина
приказ №332 от 01 сентября 2026г.

Учтено мотивированное мнение
Совета родителей
(протокол от 01 № 01.09.2026)

**ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии ГБОУ школы-интерната № 1
Выборгского района Санкт-Петербурга**

2026г.

1. Общие положения

1.1. Положение о бракеражной комиссии ГБОУ школы-интерната №1 Выборгского района Санкт-Петербурга (далее по тексту – бракеражная комиссия) разработано в соответствии с требованиями законодательно-правовых актов федерального, регионального, муниципального уровней и локальными актами ГБОУ школы-интерната №1 Выборгского района Санкт-Петербурга (далее по тексту – школа-интернат) в части организации питания детей.

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет свои полномочия на общественных началах с целью осуществления контроля за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи, а также за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе-интернате.

1.3. Бракеражная комиссия школы-интерната:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке готовой продукции и продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

2. Структура бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия включает в себя постоянно действующую группу из числа работников школы-интерната, представителя СПб ГБУЗ «Детская городская поликлиника №11» и организации, осуществляющей услугу по организации питания в школе-интернате. Общее количество членов бракеражной комиссии – 4 человека.

2.2. В состав бракеражной комиссии входят:

Председатель – директор школы-интерната;

Члены комиссии – медицинский работник, заведующий производством, представитель администрации школы-интерната.

2.3. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора школы-интерната сроком на учебный год.

3. Основные задачи бракеражной комиссии

3.1. Предотвращение пищевых отравлений.

3.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

3.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

4. Порядок работы бракеражной комиссии

4.1. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд обучающимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на проведение лабораторного исследования качества пищи.

4.2. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 10-15 минут до начала раздачи готовой пищи.

4.3. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть дата, полное наименование блюда, выход порций. Меню должно быть «Согласовано» директором школы-интерната и утверждено руководителем организации, оказывающей услугу по организации питания детей в школе-интернате.

4.4. За качество готовой пищи несёт ответственность организация, оказывающая услугу по

организации питания детей в школе-интернате в соответствии с контрактом.

4.5. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации.

При

нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на лабораторное исследование качества пищи.

4.6. Бракеражная комиссия путем взвешивания 5 порций определяет фактический выход одной порции. Вес порционных изделий не должен быть меньше должной средней массы (допускаются отклонения +, - 3% от нормы выхода).

4.7. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чистые приборы, питьевую воду, тарелки с указанием веса на обратной стороне (вмещающие как 1 порцию блюда, так и 5 порций), линейку.

4.8. Результаты органолептической оценки (в виде баллов) заносятся в «Журнал бракеража готовой пищевой продукции» в графу «Результаты органолептической оценки качества готовых блюд» (приложение 1).

4.9. Данный журнал установленной формы оформляется подписями членов бракеражной комиссии. Замечания и нарушения, установленные комиссией при приготовлении блюд, заносятся в этот же журнал, в графу для примечаний. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью. Хранится бракеражный журнал у заведующего производством.

5. Методика органолептической оценки качества пищи

5.1. На основе ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» необходимо учитывать основные отклонения, которые могут относиться к недостатку, или дефекту:

- *Недостаток* – неполное соответствие продукции общественного питания требованиям, предъявляемым к ее качеству;

- *Дефект* – невыполнение заданного или ожидаемого требования к качеству продукции общественного питания, дефекты могут быть: критическими и значительными.

5.2. Органолептические показатели продукции общественного питания включают в себя внешний вид (цвет, форму, состояние поверхности), вкус, запах, текстура (консистенция) продукции с использованием балльной шкалы (приложение 2):

- 5 баллов – отличное качество;

- 4 балла – хорошее качество;

- 3 балла – удовлетворительное качество;

- 2 балла – неудовлетворительное качество.

5.3. Расчет оценки качества продукции

При обнаружении дефектов в готовой продукции из оценки «5» вычитаются сниженные баллы. В примечании журнала (приложение 1) указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок членов комиссии, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.

Снижение балльной оценки показателей качества блюд и кулинарных изделий за обнаруженные дефекты представлены в приложении 3.

5.4. Качество продукции общественного питания по органолептическим показателям определяют сразу после ее изготовления перед реализацией.

5.5. При органолептической оценке разных образцов продукции в первую очередь пробуют блюда, обладающие слабовыраженным органолептическими характеристиками (например, крупяные супы), далее оценивают продукцию с более интенсивными свойствами, а сладкие блюда оценивают последними. Температура готовой продукции при оценке должна соответствовать температуре блюда (изделия) при реализации. После оценки каждого образца сотрудники должны снимать оставшееся послевкусие, ополаскивая рот водой. Температура образца продукции и воды для полоскания рта, по возможности, должна быть одинаковой. Результаты оценки каждого образца продукции оформляют заполнением журнала бракеража готовой пищевой продукции.

5.6. Характеристики требований по органолептическим показателям разных групп готовой пищевой (кулинарной) продукции представлены в приложении 4.

5.7. Органолептическую оценку первых и вторых блюд начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

5.8. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

5.9. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

5.10. При снятии пробы необходимо выполнять правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

6. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии

6.1. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор школы-интерната.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение является локальным актом, принимается Педагогическим советом школы-интерната, учитывается мотивированное мнение Совета родителей и утверждается директором школы-интерната.

7.2. Изменения и дополнения к Положению оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, принимаются в новой редакции Педагогическим советом школы-интерната, с учетом мотивированного мнения Совета родителей и утверждается приказом директора школы-интерната.

7.3. После принятия новой редакции Положения, предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции.

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*
1	2	3	4	5	6	7	8

Критерии качества

Оценка 5 баллов (отличное качество) соответствует блюдам (изделиям) без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

Оценка 4 балла (хорошее качество) соответствует блюдам (изделиям) с незначительными или легкоустраняемыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) и т.д.

Оценка 3 балла (удовлетворительное качество) соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т.д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

Оценка 2 балла (неудовлетворительное качество) соответствует блюдам (изделиям) со значительными дефектами. Наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т.д.

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

Оценка

«неудовлетворительно», данная членами бракеражной комиссии, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, акт доводится до администрации организации, осуществляющего организацию горячего питания в школе-интернате, и директора школы-интерната.

**Снижение балльной оценки показателей качества блюд и кулинарных изделий
за обнаруженные дефекты**

Наименование органолептических характеристик	Недостатки и дефекты	Снижение оценки в баллах для продукции
ВНЕШНИЙ ВИД Оформление	Небрежное оформление блюда, наличие соуса и заправки на краях посуды (если это не предусмотрено подачей)	1,0
Форма	Неоднородность формы нарезки компонентов в блюдах (салатах, винегретах, супах, овощных рагу и др.)	0,5
Состояние поверхности	Нарушение целостности изделий, запеченных в форме	2,0
	Слабое подсыхание поверхности основного продукта или изделия	1,0
	Отсутствие блеска от масла на поверхности салатов, винегретов, молочных супов, каш	0,5
	Наличие пленки на поверхности:	1,0
	киселей, супов-пюре, соусов, заправок, чая-заварки	2,0
Однородность	Наличие осадка в плодово-ягодных прохладительных напитках более 1/5 объема	1,0
	Наличие взвешенных частичек, мутность желе, бульонов	2,0
	Отслоение жидкости в салатах из свежих овощей	1,5
	Отслоение жидкости в салатах из соленых, квашенных овощей, икре овощной более чем 1/3 объема	1,5
	Значительное отслоение жидкости в салатах свежих, соленых и квашенных овощей	3,0
	Вспенивание киселей, напитков, простокваш, ряженки, кефира и др. кисломолочных напитков	3,0
	Наличие непромеса у изделий из котлетной массы, запеканок, пудингов	2,0
	Изделия слабо прожарены, имеются следы закала в изделиях из теста	3,0
	Наличие более 5% крошек основного продукта в блюдах из натуральных рыбных и мясных гастрономических продуктов	0,5
	Наличие костей в мясных и рыбных студнях	3,0
	Наличие единичных комочков заварившейся муки, крахмала, манной крупы в соусах, кашах, супах-пюре, киселях, блинах	2,0
	Наличие единичных слипшихся комочков в блюдах и гарнирах их круп и макаронных изделий	1,0
	Сплошная слипшаяся масса в кашах, гарнирах из круп, макаронных изделий	3,0

	Наличие посторонних включений в блюдах, изделиях	3,0
Вид Цвет (в том числе на разрезе)	Жареные или запеченные изделия слабоокрашенны или имеют на поверхности интенсивно окрашенны	2,0
	Изделия подгорелые, темноокрашенные или с нетипичным цветом для данных изделий, блюд или отдельных компонентов	3,0
ТЕКСТУРА (консистенция)	Мягкая в салатах из свежих, соленых и квашеных овощей	2,0
	Очень жесткая в салатах из редьки, редиса	2,0
	Мазеобразная для рассыпчатых каш, гарниров из круп и макаронных изделий, запеканок, пудингов, суфле	2,0
	Очень жидкая, нарушено соотношение плотной и жидкой частей (в соусах, супах, компотах)	3,0
	Крошливая в жареных и запеченных рубленых изделиях (мясных, рыбных), изделиях из творога	2,0
	Сухая, жесткая в порционных изделиях из мяса, мясопродуктов, птицы, дичи, кролика, рыбы	2,0
	Крошливая или мазеобразная в мясном и рыбном фарше; плотная - в творожном и	2,0
	овощном; жидкая – в плодовом	
ЗАПАХ	Слабовыраженный, недостаточно типичный с заметным преобладанием одного компонента	1,5
	Нетипичный, посторонний	3,0
ВКУС	Слабовыраженный, не ощущается вкус специй	1,0
	Слегка пересоленный	2,0
	Нетипичный, посторонний, чрезвычайно острый	3,0

Характеристика требований по органолептическим показателям и их оценка разных видов готовой кулинарной продукции (в соответствии с ГОСТ 31986-2013)

№ п/п	Виды готовой продукции	Требования по органолептическим показателям, их особенности оценки
1	Супы	Основными показателями качества прозрачных супов являются прозрачность, концентрированный вкус, обусловленный наличием экстрактивных веществ (для мясных и рыбных бульонов) и запах. При органолептическом анализе прозрачных супов прежде всего обращают внимание на внешний вид бульона, его цвет, отсутствие взвешенных частиц, блесков жира. Все гарниры к супам пробуют отдельно, а те, которые при подаче заливают бульоном, еще и вместе с ним. При оценке качества супов-пюре содержимое емкости (Кастрюли) тщательно перемешивают черпаком и отбирают пробу супа. Затем, выливая её струйкой, оценивают текстуру (консистенцию): густоту, вязкость, однородность, а также наличие плотных частиц и цвет. После этого анализируют запах и пробуют суп. Гарнир к супам-пюре, который по рецептуре не протирается, пробуют отдельно. Для отбора пробы заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки и др.) содержимое ёмкости (кастрюли) осторожно, но тщательно перемешивают и отливают в тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Затем разбирают плотную часть и сравнивают её состав с рецептурой (пример: наличие лука, петрушки и т.д.). Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Наконец, пробуют блюдо в целом.
2	Холодные блюда, салаты и закуски	При оценке холодных блюд, салатов и закусок особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов; их текстуру (консистенцию).
3	Блюда из отварных и жаренных овощей	При проверке качества изделий и блюд из отварных и жаренных овощей вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус.
4	Блюда из тушёных и запечённых овощей	При оценке качества изделий и блюд из тушёных и запечённых овощей отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом.
5	Блюда из круп и макаронных изделий	При оценке качества блюд из круп и макаронных изделий их тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру (консистенцию): разваренность и слипаемость.
6	Блюда из рыбы	При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); текстуру (консистенцию); запахи и вкус изделий.
7	Блюда из мяса и птицы	У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда. Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все его составные части (основное изделие, соус, гарнир), а затем пробуют блюдо в целом.

8	Сладкие блюда (десерты)	При оценке сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки, горячие десерты и др.) вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, цвет и состояние корочки; массу на разрезе (изломе): пропечённость, отсутствие закала. Затем оценивают запах и вкус.
9	Соусы	При органолептической оценке соусов определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.) правильность формы нарезки, текстуру (консистенцию) наполнителей, также запах и вкус.
10	Мучные кулинарные изделия	При оценке мучных блюд и мучных кулинарных изделий исследуют их внешний вид (характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков и др., форму изделия), обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша (его сочность, степень готовности, состав), а затем оценивают запах и вкус.
11	Мучные кондитерские и булочные изделия	Характеризуя внешний вид мучных кондитерских и булочных изделий, обращают внимание на состояние поверхности, её отделку, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом.

Методика органолептической оценки пищи

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

Определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы (журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

Органолептическая оценка первых блюд

Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

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 направляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

Органолептическая оценка вторых блюд.

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

Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга.

Распределяя кашу топким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладной и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствии рецептуре — блюдо направляется на анализ в лабораторию.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. У плохо приготовленного соуса — горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная — приятный слегка

заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

