

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 7»
(МБОУ СОШ № 7)

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора
МБОУ СОШ № 7
от 30.08. 2021 г. № 184

**Положение
о бракеражной комиссии**

1. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.2.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

2. Основные задачи

2.1. Предотвращение пищевых отравлений.

2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.5. Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.

3. Содержание и формы работы

3.1. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

3.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.3. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

3.4. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно – пищевую лабораторию.

3.5. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.

3.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии или председателем бракеражной комиссии (фельдшер школы).

3.7. Бракеражная комиссия школы:

- проверяет наличие суточных проб;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей (вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке).

3.8. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, (фельдшер), заведующая производством и повар, приготавливающие продукцию.

4. Управление и структура

4.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательной организации.

4.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

5. Документация бракеражной комиссии

5.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

5.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

5.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у заведующего столовой.

6. Методика органолептической оценки пищи

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

6.2. Затем 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.

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

6.4. 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.

7. Органолептическая оценка первых блюд

7.1. 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.

7.2. 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).

7.3. 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.

7.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

7.5. 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 заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

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

8. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

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

8.4. Макароны 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.

8.5. 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, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствии рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

8.6. 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.

8.7. 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.

9. Критерии оценки качества блюд.

9.1. «Отлично» — блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

9.2. «Хорошо» — незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

9.3. «Удовлетворительно» — изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

9.4. «Неудовлетворительно» — изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

9.5. При разрешении к выдаче в бракеражном журнале делают пометку «блюдо приготовлено согласно технологии приготовления, качественно, к раздаче разрешено»

9.3. Оценка **«неудовлетворительно»**, данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на производственных совещаниях. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

9.4. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 – 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

ФИО		Дата ознакомления
Власенко Г.Н.	Заведующая столовой	30.08.2021
Зыкова В.И.	(фельдшер школы)	30.08.2021
Городилова В.А.	Председатель бракеражной комиссии (ответственный за организацию питания)	30.08.2021

ПРИКАЗ

01.09.2026

№ 102

г. Биробиджан

О внесении изменений в отдельные локальные акты.

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 19 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Внести изменение в пункт 1.1. Положения о режиме дня учащихся в следующей редакции «1.1. Настоящий режим занятий обучающихся МБОУ СОШ № 7 (далее – школа) разработан в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 19 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Уставом школы.»

2. Внести изменение в пункт 1.1. Положения об организации и осуществлении образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным (общеразвивающим и предпрофессиональным) программам муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №7» в следующей редакции «1.1. Настоящее положение об организации и осуществлении образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным (общеразвивающим и предпрофессиональным) программам муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №7» (далее – Положение) разработано в соответствии с: - Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; - Федеральным законом от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных»; - Приказом Минобрнауки от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»; - Федеральным государственным образовательным стандартом начального общего образования, утвержденным приказом Минобрнауки от 06.10.2009 № 373; - Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования, утвержденным приказом Минобрнауки от 17.12.2010 № 1897; - Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденным приказом Минобрнауки от 17.05.2012 № 413; - Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 19 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; - Уставом и локальными нормативными актами муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №7 г. Биробиджана (далее – Школа).»

3. Внести изменение в пункт 1.2. Положения о порядке пользования физкультурно-оздоровительным комплексом открытого типа муниципального бюджетного

общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №7» г. Биробиджан в следующей редакции «1.2. Настоящий Порядок разработан на основе : - Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; - Постановления Правительства РФ от 16.09.2020 N 1479 (ред. от 24.10.2022) "Об утверждении Правил противопожарного режима в Российской Федерации" - Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 19 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» - Федерального закона "О противодействии терроризму" от 06.03.2006 N 35-ФЗ; - Постановления Правительства РФ от 2 августа 2019 г. N 1006 "Об утверждении требований к антитеррористической защищенности объектов (территорий) Министерства просвещения Российской Федерации и объектов (территорий), относящихся к сфере деятельности Министерства просвещения Российской Федерации, и формы паспорта безопасности этих объектов (территорий)" – Коллективного договора ОУ; –Устава и локально-нормативных актами ОУ. »

4. Внеси изменение в пункт 1.4. Положения о единых требованиях к одежде учащихся в образовательном учреждении в следующей редакции «1.4. Школьная форма должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Гигиенические требования к одежде для детей, подростков и взрослых, товарам детского ассортимента и материалам для изделий, контактирующим с кожей человека. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 19 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

5. Внеси изменение в пункт 1.1. Положения об электронном обучении и использовании дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №7» город Биробиджан в следующей редакции «1.1. Настоящее Положение об электронном обучении и использовании дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе №7 г. Биробиджан (далее – Положение) разработано: - в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон № 273-ФЗ); - Федеральным законом от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных»; - приказом Минобрнауки от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»; - Федеральным государственным образовательным стандартом начального общего образования, утверждённым приказом Минобрнауки от 06.10.2009 № 373; - Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.12.2010 № 1897; - Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.05.2012 № 413; - Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 19 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». - Уставом и локальными нормативными актами муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №7 г. Биробиджана (далее – Школа) »

6. Внеси изменение в раздел «Общие положения» Положения о психолого-педагогическом сопровождении обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов в следующей редакции «Настоящее положение (далее - Положение) устанавливает порядок психологопедагогического сопровождения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее-ОВЗ), детей-инвалидов в МБОУ СОШ № 7 (далее — Школа), при реализации образовательных программ начального общего, основного

общего и среднего общего образования. Психолого-педагогическое сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов в Школе осуществляется с целью обеспечения государственных гарантий граждан на получение общедоступного и бесплатного общего образования в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Настоящее Положение разработано в соответствии с: - Законом РФ №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012; - Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 19 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; - Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 31.03.2025 № 253 Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере общего, среднего профессионального образования и соответствующего дополнительного профессионального образования, профессионального обучения, дополнительного образования детей и взрослых, организации отдыха и оздоровления детей, а также оказания им при этом необходимой помощи. Принципы организации психолого - педагогического сопровождения образования детей инвалидов и детей с ОВЗ: приоритет интересов ребенка; непрерывность и комплексный подход в организации сопровождения; рекомендательный характер оказания помощи и услуг; Практическая направленность обучения. Организация доступной ребенку деятельности (игровая, предметная, коммуникативная, конструктивная, изобразительная, трудовая)»

7. Внести изменение в раздел «Общие положения» Положения об организации инклюзивного образования детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья в следующей редакции «• Настоящее Положение определяет порядок организации инклюзивного образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ), детей инвалидов в МБОУ СОШ № 7 г. Биробиджана. Положение разработано в соответствии со следующими нормативными документами: • Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 31.03.2025 № 253 Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере общего, среднего профессионального образования и соответствующего дополнительного профессионального образования, профессионального обучения, дополнительного образования детей и взрослых, организации отдыха и оздоровления детей, а также оказания им при этом необходимой помощи. • Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями); • Инструктивно-методическим письмом №03-28-3907/17-0-0 от 11.07.2017 года «Об инклюзивном образовании обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам начального общего, основного общего, и (или) среднего общего образования»; • Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 19 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; • Уставом МБОУ СОШ № 7 г. Биробиджана».

8. Внести изменение в пункт 1.3. Положения о порядке пользования объектами инфраструктуры МБОУ СОШ № 7 в следующей редакции «1.3. Объекты лечебно-оздоровительной инфраструктуры, объекты культуры и спорта должны соответствовать санитарному состоянию, требованиям безопасности и требованиям СанПин 2.4.2.4283-26 «Об утверждении санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 19».

9. Внести изменение в пункт 2.2.1. Положения о правилах внутреннего распорядка учащихся в следующей редакции «2.2.1. Обеспечение питанием в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от

02.06.2026 № 19 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

10. Внеси изменение в пункт 1.2. Положения о бракеражной комиссии в следующей редакции «1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 19 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Директор



Т.Л. Мирошниченко