Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 182 Красногвардейского района
Санкт – Петербурга (ГБОУ средняя школа № 182 Санкт-Петербурга)
195298, г. Санкт - Петербург, пр. Наставников, д. 11, корп. 2, лит. А

ПРИНЯТО
решением Педагогического совета
ГБОУ средняя школа № 182
Санкт-Петербурга
протокол № 8 от 31.08.2026

ПРИНЯТО
с учётом мнения Совета родителей
ГБОУ средняя школа № 182
Санкт-Петербурга
протокол № 4 от 31.08.2026

ПРИНЯТО
с учётом мнения Совета
обучающихся ГБОУ средняя
школа № 182 Санкт-Петербурга
протокол № 4 от 31.08.2026

УТВЕРЖДЕНО
Директор
ГБОУ средняя школа № 182
Санкт-Петербурга
_____Н.В. Обрядова
приказ № 112 от 31.08.2026

Обрядова Наталья Вадимовна

Подписано: Обрядова Наталья Вадимовна
DN: cn=Обрядова Наталья Вадимовна, c=RU, o=ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 182 КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, email=gou182@mail.ru
Дата: 2026.09.21 12:25:31 +03'00'

ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении
средняя общеобразовательная школа № 182
Красногвардейского района Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург
2026

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о бракеражной комиссии разработано на основе, и регулируется следующими нормативными правовыми документами, федерального, регионального уровней, регулирующие вопросы организации горячего питания:

ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания распространяется на продукцию общественного питания массового изготовления и устанавливает метод органолептической оценки ее качества.

- ✓ Гражданского кодекса РФ (редакция от 01.10.2014 г.);
- ✓ Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- ✓ Закон Санкт-Петербурга от 09.11.2011 № 728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга»;
- ✓ Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 05.03.2015 г. № 247 «О мерах по реализации главы 18 «Дополнительные меры социальной поддержки по обеспечению питанием в государственных образовательных учреждениях» Закона Санкт-Петербурга «Социальный кодекс Санкт-Петербурга»;
- ✓ Распоряжение Комитета по образованию Санкт-Петербурга от 30.12.2020 № 2595-р «О мерах по реализации постановления Правительства Санкт-Петербурга от 05.03.2015 № 247»;
- ✓ Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 г. № 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- ✓ Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 31.08.2006 г. № 30 «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях»;
- ✓ Постановление об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- ✓ Стандарт оказания услуг по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных образовательных организаций Санкт-Петербурга;
- ✓ Письмо Минобрнауки России от 14.01.2016 № 07-81 «Об осуществлении выплат компенсации родителям (законным представителям) детей, обучающихся на дому»);
- ✓ Методические рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, утвержденные руководителем Федеральной службы Роспотребнадзора А.Ю. Поповой МР 2.4 0179-20 от 18.05.2020 года;
- ✓ Методические рекомендации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденные руководителем Федеральной службы Роспотребнадзора А.Ю. Поповой МР 2.4 0180-20 от 18.05.2020 года;
- ✓ МР ГОСТ 31986-2012 Метод органолептической оценки качества продукции

общественного питания;

- ✓ Уставом;
- ✓ Настоящим Положением.

1.2. Бракеражная комиссия является общественным органом, который созданым с целью оказания практической помощи в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении средняя общеобразовательная школа № 182 Красногвардейского района Санкт- Петербурга (далее – «Школа») в осуществлении административно-общественного контроля организации и качества питания обучающихся в «Школа», качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.3. Положение принимается Педагогическим советом и вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа директора.

1.4. Изменения и дополнения к положению оформляются в виде приложений, принятых Педагогическим советом, и вводятся в действие на основании приказа директора школы.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЕ СОСТАВ.

2.1. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-5 человек, возглавляет ее медицинская сестра, закрепленная за «Школой» по договору с СПб ГБУЗ ДГП 68.

3. ФУНКЦИИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ.

3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
3.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.
3.3. Предотвращение пищевых отравлений.
3.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
3.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
3.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
3.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

4. ПРАВА, ОБЯЗАННОСТИ, ОТВЕТСТВЕННОСТЬ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ.

4.1 Бракеражная комиссия имеет право:

- ✓ Выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания, контролировать выполнение принятых решений;
- ✓ Давать рекомендации, направленные на улучшение питания;
- ✓ Составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание недоброкачественных продуктов;
- ✓ Определять доброкачественность продуктов по специальной методике.

4.2. Обязанности бракеражной комиссии:

- ✓ Проверяет складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- ✓ Контролирует организацию работы на пищеблоке;
- ✓ Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- ✓ Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

✓ Следит за соответствием приготовленной пищи Утвержденному цикличному двухнедельному меню для учащихся;

✓ Присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

✓ Проводит органолептическую оценку готовой пищи;

✓ Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся;

✓ Проводят просветительскую работу с педагогами и родителями обучающихся.

4.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

✓ За выполнение закрепленных за ней полномочий;

✓ За принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4.4. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний, члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5. СОДЕРЖАНИЕ И ФОРМЫ РАБОТЫ КОМИССИИ.

5.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

5.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью.

5.4. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

5.5. 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.

5.6. 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;

5.7. 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).

5.8. Блюда и кулинарные изделия, имеющие 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 не допускаются к раздаче.

5.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

6. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

6.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Администрация «Школы» обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.