

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования»

Приказ

24.08.2026

№ 182

Об утверждении 10-тидневного меню,
технологических карт и создании бракеражной комиссии
на 2026–2027 учебный год

На основании постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 24.12.2020 № 44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ и оказание услуг», примерного меню завтраков для обучающихся 1-4 классов в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, письма Министерства образования Тверской области от 17.08.2018 № 29/11980-05 «О примерном 10 - дневном школьном меню с 3-х разовым питанием (завтрак, обед, полдник) для питания обучающихся 1-4 классов по категории 7-11 лет общеобразовательных организаций Тверской области», в рамках организации сбалансированного рационального питания учащихся и воспитанников МБОУ «Центр образования»,

п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить примерное 10 - дневное школьное меню на 2026–2027 учебный год, согласованное с управлением Роспотребнадзора по Тверской области.
2. Заведующему производством Мосалёвой О.И. разработать и утвердить технологические карты приготовления блюд на основании примерного 10 – дневного меню.
3. Создать бракеражную комиссию на 2026-2027 учебный год в следующем составе:
Председатель – Ткач Н.А. – главный бухгалтер.
Члены комиссии:
 - старший воспитатель – Григорьева Е.В.;
 - заведующий производством – Мосалёва О.И.;
 - педагог-психолог – Шмиголь О.А.;
 - медицинская сестра (по согласованию) – Никитина Н.Г.;
 - представители родительского комитета – Алексанян Ануш Сарибековна, Ефремова Кристина Владимировна.
4. Членам бракеражной комиссии проводить контроль за технологией приготовления блюд, согласно технологическим картам.
5. Заведующему производством Мосалёвой О.И.:
 - 5.1. обеспечить выдачу продуктов питания согласно 10-дневного меню и осуществлять постоянный контроль за условиями их хранения;
 - 5.2. в исключительных случаях, разрешить вносить изменения в ежедневное меню (замену одних продуктов, блюд на другие - при условии их соответствия по пищевой ценности).
6. Утвердить План-график бракеражной комиссии по контролю за организацией и качеством питания на 2026-2027 учебный год (приложение 1).

7. Регламентировать работу бракеражной комиссии Положением о бракеражной комиссии (приложение 2).

8. Внести в обязанности бракеражной комиссии:

- а) ежедневное проведение органолептического анализа приготовленной пищи, с внесением записи результата проб в «Журнал бракеража готовой продукции»;
- б) в случае обнаружения нарушений приготовления пищи немедленно информировать администрацию школы;
- в) каждую четверть представлять директору школы отчет о результатах работы комиссии.

9. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

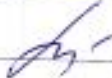
Директор



О.С. Савинцева

С приказом ознакомлены:

Мосалева О.И.  24.08.2026

Ткач Н.А.  24.08.2026

Григорьева Е.В.  24.08.2026

Шмиголь О.А.  24.08.2026

к приказу МБОУ «Центр образования»
от 24.08.2026 № 182
«Об утверждении 10-тидневного меню,
технологических карт и создании бракеражной комиссии
на 2026–2027 учебный год»

ПЛАН-ГРАФИК РАБОТЫ

бракеражной комиссии по контролю за организацией и качеством питания
на 2026-2027 учебный год

Мероприятия	Сроки	Ответственный
Проверка 10-тидневного меню	сентябрь, декабрь, март	Медсестра
Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции	ежемесячно	Медсестра
Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню	ежедневно	Медсестра
Организация просветительской работы	ежемесячно	медсестра, соц. педагог
Анкетирование учащихся и их родителей по питанию	ежемесячно	соц. педагог, зав. производством
Контроль за качеством питания	ежедневно	медсестра, зав. производством

к приказу МБОУ «Центр образования»
от 24.08.2026 № 182
«Об утверждении 10-дневного меню,
технологических карт и создании бракеражной комиссии
на 2026–2027 учебный год»

Положение о бракеражной комиссии муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Центр образования»

1. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля качества питания. Бракеражная комиссия создается приказом директора на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль качества готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. 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 учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

1.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал у заведующего производством. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращается внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, заведующий производством и повара, приготовляющие продукцию.

2. Методика органолептической оценки пищи

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

2.2. 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: седёлочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

2.4. 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.

3. Органолептическая оценка первых блюд

3.1. 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.

3.2. 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).

3.3. 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.

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

3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолённости, 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.

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

4. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

4.3. 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.

4.4. Макаaronные 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.

4.5. 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 несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

4.6. 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. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

4.7. 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.

5. Критерии оценки качества блюд

5.1. Критерии оценки блюд устанавливаются следующие:

- «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
- «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;
- «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;
- «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

6. Права бракеражной комиссии

- 6.1. в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- 6.2. контролировать наличие маркировки на поступаемых продуктах;
- 6.3. проверять выход продукции;
- 6.4. контролировать наличие суточной пробы;
- 6.5. проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- 6.6. проверять качество поступающей продукции;
- 6.7. контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- 6.8. проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- 6.9. вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

7. Управление и структура

- 7.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения.
- 7.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

8. Документация бракеражной комиссии

- 8.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».
- 8.2. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения. Хранится бракеражный журнал у заведующего производством школьной столовой.
- 8.3. Ежегодно составляется и утверждается план работы бракеражной комиссии по контролю за организацией и качеством питания в школе.
- 8.4. Итоги проверок комиссией, оформляются справками, актами. Заседания бракеражной комиссии оформляются протоколами. Справки, акты, протоколы бракеражной комиссии хранятся у председателя бракеражной комиссии.