

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 53 ПРИМОРСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА (ГБОУ ШКОЛА № 53)

«ПРИНЯТО»

Педагогическим Советом
ГБОУ школа № 53
Приморского района Санкт-Петербурга
Протокол от 31.03.2026, № 6

«ПРИНЯТО»

С учетом мотивированного мнения
совета родителей (законных представителей)
несовершеннолетних обучающихся
Протокол от 30.03.2026, № 3

«ПРИНЯТО»

С учетом мотивированного мнения
совета обучающихся
Протокол от 30.03.2026, № 3

«УТВЕРЖДЕНО»

И.о.директора ГБОУ школа № 53
Приморского района Санкт-Петербурга
Ю.В. Балашкин
Приказ от 31.03.2026, № 29/2-од



ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии городского детского оздоровительного лагеря дневного пребывания «Улыбка», организованного государственным бюджетным общеобразовательным учреждением средней общеобразовательной школой № 53 Приморского района Санкт-Петербурга

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия городского детского оздоровительного лагеря дневного пребывания «Улыбка», организованного государственным бюджетным общеобразовательным учреждением средней общеобразовательной школой № 53 Приморского района Санкт-Петербурга (далее – Бракеражная комиссия) - комиссия общественного контроля организации, осуществляющей деятельность по организации отдыха детей и их оздоровления, созданная в целях осуществление качественного и систематического контроля за организацией питания воспитанников, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в лагере.

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции.

1.3. Комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020, № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания, отдыха и оздоровления детей и молодежи». И другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельности организаций, осуществляющих общеобразовательную деятельность.

2. Создание и состав Комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на период работы лагеря.

2.2. Состав Бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются директором школы на каждый период работы лагеря.

2.3. Бракеражная комиссия состоит не менее чем из 3 человек. В состав комиссии входят:

- начальник лагеря (или его заместитель, председатель комиссии);
- медицинский работник;
- ответственный за питание;
- при необходимости — представители родительского комитета или другие сотрудники лагеря.

3. Цель, задачи Бракеражной комиссии по контролю за организацией и качеством питания, объекты, предмет и субъекты контроля комиссии

3.1. Основные цели Бракеражной комиссии:

- предотвращение пищевых отравлений.
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

- расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.

3.2. К основным задачам Бракеражной комиссии в лагере относятся:

- проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- проверка соответствия готовой пищи физиологическим потребностям воспитанникам лагеря;
- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.;
- рекомендация по направлению при необходимости продукции на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию.

3.3. Бракеражная комиссия проверяет:

- рацион питания, сверяя его с основным двухнедельным и ежедневным меню;
- соответствие приготовления блюда технологической карте,
- помещения для хранения продуктов, холодильное оборудование (морозильные камеры), соблюдение условий и сроков реализации;
- осуществляет визуальный контроль условий труда в производственной среде пищеблока и столовой;
- визуально осматривает состояние помещений пищеблока столовой, инвентарь и оборудование пищеблока;
- соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, контролируя заполнение инструкций, журнала генеральной уборки, ведомости учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования, а соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи и ежедневную гигиену приема пищи.

3.4. Объекты, предмет и субъекты контроля Бракеражной комиссии:

- оформление сопроводительной документации, маркировка продуктов питания;
- показатели качества и безопасности продуктов;
- полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке и столовой;
- поточность приготовления продуктов питания;
- качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке, в столовой;
- условия и сроки хранения продуктов;
- условия хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке (кухне);
- соблюдение требований и норм СанПин 23/2.43590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» при приготовлении и выдаче готовой продукции;

- исправность холодильного, технологического оборудования;
- личная гигиена, прохождение гигиенической подготовки и аттестации, медицинский осмотр;
- дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблок в столовой.

4. Методы работы Бракеражной комиссии

4.1. Контроль осуществляется в виде выполнения ежедневных проверок по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, а также плановых или оперативных проверок.

4.2. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке столовой, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

4.3. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркированные ёмкости (плотно закрывающиеся)- отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки(третьи блюда) отбираются в количестве 100 г. Порционные блюда, биточки, котлет, остаются поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отдельном холодильнике/месте при температуре от +2°C до +6°C.

5. Оценка и документация организации питания

5.1. Ежедневно Бракеражной комиссией проверяется наличие меню и его соответствие с готовой продукцией. Меню должно быть утверждено директором школы на период работы лагеря.

5.2. Оценка блюда производится в соответствии с требованиями технологических карт. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (вкус, цвет, запах, консистенция согласно технологическим картам).

5.3. Оценка качества продукции заносится в журнал бракеража готовой продукции до начала выдачи готовой пищи. В журнале отмечают результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

5.4. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к выдаче готовой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение. При выявлении нарушений Бракеражная комиссия составляет акт за подписью всех членов.