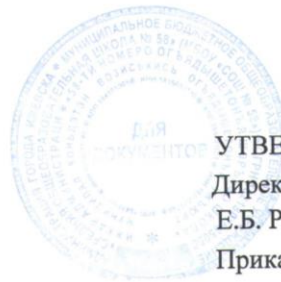


РАССМОТРЕНО  
На заседании Педагогического совета  
Протокол № 2 от 16.02.21 г.

Принято Советом Учреждения  
Протокол № 1 от 04.03.2021 г.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ «СОШ № 58»  
Е.Б. Рассомахина  
Приказ № 20/п от 05.03.21

## Положение о бракеражной комиссии МБОУ «СОШ №58»

### 1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательной организацией, а также в соответствии с Уставом ОО в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля качества готовых блюд.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.4. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре или на заседаниях трудового коллектива.

1.5. Руководство школы обязано содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

1.6. Срок действия данного положения не ограничен.

### 2. Управление и структура бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на учебный год. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

2.2. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, медицинский работник, ответственный за питание. Работа бракеражной комиссии возможна в отсутствие одного или нескольких членов по уважительной причине.

### **3. Обязанности бракеражной комиссии**

3.1. Бракеражная комиссия должна:

- Способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся школы;
- Осуществлять контроль за работой столовой: проверять санитарное состояние пищеблока, контролировать наличие маркировки на посуде, проверять выход продукции, контролировать наличие суточной пробы, проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам, проверять качество поступающей продукции, контролировать разнообразие и соблюдение десятидневного меню, проверять соблюдение правил хранения продуктов питания, проверять сроки реализации поступивших продуктов, качество и условия хранения продуктов на складе и в день приёма пищи, проводить проверки и осуществлять контроль закладки продуктов, проводить проверки качества приготовляемой пищи, снимать бракераж сырой и готовой продукции, предотвращать пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания, отчитываться о своей работе на совещаниях при директоре и т.д., своевременно выполнять рекомендации и предписания вышестоящих и контролирующих организаций.

### **4. Полномочия комиссии**

4.1. Бракеражная комиссия: проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения; ежедневно следит за правильностью меню; контролирует организацию работы на пищеблоке; осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи; периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд; проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

### **5. Содержание и формы работы**

5.1. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

5.2. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают 5-10 порций и вычисляют вес готового блюда. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

5.3. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

5.4. Член бракеражной комиссии ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

5.5. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню. Меню должно быть согласовано директором.

5.6. 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.

5.7. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции.

## **6. Бракераж пищи**

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

6.2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производят члены бракеражной комиссии.

6.3. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию

6.4. За качество пищи несут санитарную ответственность медицинский работник, заведующая производством, повар столовой.

6.5. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции.

В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям —« удовлетворительно» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией, «неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. 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 руководства предприятия, осуществляющего организацию горячего питания в школе, и директора школы.

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

6.7. Для определения правильности всех штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

## **7. Права бракеражной комиссии**

Бракеражная комиссия имеет право:

- 7.1. В любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
  - 7.2. Контролировать наличие маркировки на посуде;
  - 7.3. Проверять выход продукции;
  - 7.4. Контролировать наличие суточной пробы;
  - 7.5. Проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
  - 7.6. Проверять качество поступающей продукции в соответствии с контрактом;
  - 7.7. Контролировать соблюдение десятидневного меню;
  - 7.8. Проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
  - 7.9. Вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.
8. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии.
- 8.1. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор школы, ответственные за организацию питания в соответствии с приказом директора.