

СОГЛАСОВАНО:

Председатель ПК

Л.И. Кривоногова  
« 31 » 08 2024г

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МОУ

«Магистральнинская СОШ №2»

Г.И. Горко  
« 31 » 08 2024г

Г.И. Горко

Приказ № 101/14 от 31 августа 2024г

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора

по БЖ ОБОП и условий труда

А.В. Марьина  
« 31 » 08 2024г.

## Положение О бракеражной комиссии

### 1. Общие положения.

Настоящее Положение разработано в соответствии с СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», СПЗ.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодёжи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Основываясь на принципах коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом школы в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе создается и действует бракеражная комиссия.

Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН, технологическими картами, ГОСТами.

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

Руководство МОУ «Магистральнинская СОШ №2» обязано содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению

нарушений и замечаний, выявленных комиссией.  
Срок действия данного положения не ограничен.

## **2. Управление и структура бракеражной комиссии**

Бракеражная комиссия создается приказом директора МОУ «Магистральнинская СОШ №2» на учебный год. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3. *(Количество членов бракеражной комиссии определяется таким образом, чтобы на момент снятия бракеража пищи в ОУ находились данные работники, в соответствии с графиком работы).*

В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, медицинский работник, работники школы. *(Можно привлекать представителей родительской общественности, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям)*

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

Бракеражная комиссия обязана осуществлять контроль за работой столовой:

- Проверять санитарное состояние пищеблока;
- Контролировать наличие маркировки на посуде;
- Контролировать выход готовой продукции;
- Контролировать наличие суточных проб,
- Проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- Проверять качество поступающей продукции;
- Контролировать разнообразие блюд и соблюдение циклического меню;
- проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
- проводить бракераж готовой продукции;
- предотвращать пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания;
- отчитываться о своей работе на заседаниях различных совещательных органов и комиссий;
- своевременно выполнять предписания вышестоящих и контролирующих организаций.

## **4. Права бракеражной комиссии.**

Бракеражная комиссия имеет право:

- Осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания,
- Проверять пригодность складских помещений,
- Следить за правильностью составления меню,
- Следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблоков,
- Периодически присутствовать при закладке основных продуктов,

- Вносить на рассмотрение администрации школы предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

### 5. Содержание и формы работы.

Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

Бракеражная комиссия путем взвешивания 5-10 порций определяет фактический выход одной порции. Вес порционных изделий не должен быть меньше должной средней массы (допускаются отклонения +, - 3% от нормы выхода).

Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чистые приборы, питьевую воду, тарелки с указанием веса на обратной стороне (вместающие как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 20 минут до начала раздачи готовой пищи.

5.5. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть дата, полное наименование блюда, выход порций, цена. Меню должно быть утверждено директором учебного заведения, подписано ответственным за питание с указанием фамилии калькулятора.

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав 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.

Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». Данный журнал установленной формы (СанПиН 2.4.5.2409 - 08, форма 2) оформляется подписями (членами бракеражной комиссии, не менее 3 человек). Замечания и нарушения, установленные комиссией при приготовлении блюд, заносятся в этот же журнал, в графу для примечаний. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал на пищеблоке.

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической Оценки и степени Готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов комиссии
-------------------------------	------------------------	---	---	--	-------------------------

Результаты органолептической оценки заносятся в графу «Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда».

### 6. Бракераж пищи.

Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

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

За качество пищи несут ответственность медсестра, ответственный за питание, повара столовой.

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.

Органолептическая оценка дается на каждое блюдо.

Для оценки контроля массы и органолептической оценки члены комиссии используют порядки, указанные в приложениях №1 и 2 к настоящему Положению.

#### **7. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии.**

Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор МОУ «Магистральнинская СОШ №2».

В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой и другими лицами, директор школы создаёт временную комиссию для решения спорных вопросов.

Председатель бракеражной комиссии и ее члены имеют право на начисление стимулирующих выплат (по зоне подчинения).

Положение составила \_\_\_\_\_ :

\_\_\_\_\_ / Марьяна А.В./

Ознакомлен(а) « 02 » сентября 2024  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024

\_\_\_\_\_ / Тереева А.В.