



УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «Кыринская средняя  
общеобразовательная школа»

И.В. Уварова

Приказ №

от

14.01.2020

# ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии  
МБОУ «Кыринская СОШ»

Кыра, 2020г

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ (Ст. 37 Организация питания обучающихся);

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08»;

- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

- Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2 января 2000 г. № 29.

1.2. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе.

1.3. 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.

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

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

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

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

1.8. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией школы.

1.9. Срок действия данного положения не ограничен.

## 2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЕ СОСТАВ

2.1. Бракеражная комиссия назначается приказом директора школы на учебный год.

2.2. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

2.3. Комиссия состоит из **4 членов**. В состав комиссии входят:

- представитель администрации школы;
- ответственный за организацию питания;
- заместитель директора по АХЧ;
- медицинская сестра школы.

## 3. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

3.1. 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.

3.2. 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 рекомендации и предписания вышестоящих и контролирующих организаций.

#### **4. СОДЕРЖАНИЕ И ФОРМЫ РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

4.1. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

4.2. 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).

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

4.4. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

4.5. 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 заведующей производством, ответственным за питание с указанием фамилии калькулятора.

4.6. 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.

4.7. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». Данный журнал установленной формы (СанПиН 2.4.5.240 9 - 08 , форма 2 ) оформляется подписями (членами бракеражной комиссии). Замечания и нарушения, установленные комиссией при приготовлении блюд, заносятся в этот же журнал, в графу для примечаний. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью; хранится бракеражный журнал у заведующей производством.

4.8. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая 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 члены бракеражной комиссии.

## **5. БРАКЕРАЖ ПИЩИ**

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

5.2. 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.

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

5.4. 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.

5.5. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо.

## **6. ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ КОНТРОЛЯ ЗА РАБОТОЙ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

6.1. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор школы.

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

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