

Принято  
на педагогическом совете  
Протокол №1 от 26.08.2020г



Утверждено  
Приказом директора МОУ «Алексеевская СОШ»  
от 31.08.2020г №124

## **Положение о бракеражной комиссии МОУ «Алексеевская СОШ»**

### **1. Общие положения**

1.1. Бракеражная комиссия МОУ «Алексеевская СОШ» (далее - бракеражная комиссия) создается и действует в соответствии с Уставом образовательного учреждения (далее – школа) в целях осуществления контроля организации питания воспитанников и учащихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

1.2. Бракеражная комиссия работает совместно с администрацией и коллективом школы.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами школы.

### **2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав**

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы ежегодно перед началом учебного года. Состав комиссии оговаривается в приказе.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-4 человек. В состав комиссии входят: директор школы (председатель комиссии), 1-2 учителя (в т.ч. ответственный за питание).

2.3. В случае необходимости в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники школы, специалисты отдела образования, родители учащихся.

2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором школы.

### **3. Функциональные обязанности комиссии**

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся, воспитанников школы.

3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблоков, в том числе:

3.2.1. осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

3.2.2. проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

3.2.3. ежедневно следит за правильностью составления меню;

3.2.4. контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;

3.2.5. осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества

приготовления пищи;

3.2.6. проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям воспитанников, учащихся в основных пищевых веществах;

3.2.7. следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

3.2.8. периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

3.2.9. осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д., в соответствии с Правилами бракеража пищи (Приложение 1 к настоящему положению);

3.2.10. проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;

3.2.11. определяет фактический выход одной порции каждого блюда;

3.2.12. проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.2.13. осуществляет контроль за объемом и видом пищевых отходов после приема пищи.

3.3. При проведении проверок пищеблоков бракеражная комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

3.4. Привлекает родительскую общественность к организации контроля за питанием обучающихся, информацию о своей деятельности доводит до сведения родителей.

3.5. Осуществляет анализ охвата горячим питанием обучающихся и вносит предложения по его увеличению.

#### **4. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции в школьной столовой**

4.1. Контроль качества готовой продукции начинается с проверки наличия технической (технологической) документации (сборника рецептов, технологических карт) по каждому виду блюда. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

Процесс приготовления блюда должен быть организован в полном соответствии с технологической документацией.

4.2. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале установленного образца

4.3. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при

приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

#### 4.4. Критерии оценки качества блюд.

«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 в изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

«Неудовлетворительно» – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал бракеража готовой продукции установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии ежедневно.

4.5. Ежедневно должна оставляться суточная проба готовой продукции. Отбор и хранение суточных проб проводится поваром. Пробу следует отбирать в промаркированную, стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающейся стеклянной или металлической крышкой (гарнир отбирают в отдельную посуду).

Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 72 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6°C.

### 5. Права бракеражной комиссии.

- 5.1. В любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- 5.2. Контролировать наличие маркировки на поступаемых продуктах;
- 5.3. Проверять выход продукции;
- 5.4. Контролировать наличие суточной пробы;
- 5.5. Проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- 5.6. Проверять качество поступающей продукции;
- 5.7. Контролировать разнообразие и соблюдение десятидневного меню;
- 5.8. Проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- 5.9. Вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.