

**Муниципальное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 5**

**ПРИНЯТО**

На заседании педагогического  
Совета. Протокол № 13  
«10» 01 2022г.



**Положение  
о бракеражной комиссии в СОШ № 5**

**1. Общие положения**

1.1. Бракеражная комиссия создается в целях усиления контроля за организацией питания обучающихся в школе, качеством поставляемых продуктов и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.2 Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации общественного питания населения», сборниками рецептов, технологическими картами, данным Положением и осуществляет контроль за доброкачеством готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.3. Администрация школы обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

1.45. Срок действия данного Положения не ограничен.

**2. Управление и структура бракеражной комиссии**

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом на начало учебного года. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

2.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее трех человек.

2.3. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации школы, медицинский работник, заведующая производством.

**3. Обязанности бракеражной комиссии**

Бракеражная комиссия обязана:

- осуществлять мониторинг-контроль работы столовой,
- проверять санитарное состояние пищеблока,
- проверять качество поступающей продукции,

- проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации,
- проводить бракераж готовой продукции,
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам,
- контролировать разнообразие блюд и соответствие цикличному меню,
- контролировать выход готовой продукции,
- контролировать наличие суточных проб,
- контролировать наличие маркировки на посуде,
- предотвращать пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания,
- своевременно выполнять рекомендации предписания вышестоящих и контролирующих организаций.

#### **4. Полномочия бракеражной комиссии:**

Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- осуществляет оценку качества приготовленных блюд и определяет температуру горячих блюд при раздаче.

#### **5. Содержание и формы работы бракеражной комиссии.**

- 5.1. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.
- 5.2. Бракеражная комиссия путем взвешивания 5-10 порций определяет фактический выход одной порции. Вес порционных изделий не должен быть меньше должной средней массы (допускаются отклонения  $\pm 3\%$  от нормы выхода).
- 5.3. 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.
- 5.4. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 5.5. 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.

5.6. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал 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. 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.

6.3. За качество пищи несут ответственность члены бракеражной комиссии.

6.4. 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 (качественно/некачественно).

6.5. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо.

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

7.1. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор школы.

7.2. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой и другими лицами, директор школы совместно с администрацией МУП «Торговый дом «На Сенной» создают временную комиссию для решения спорных вопросов.