

## **Положение о бракеражной комиссии**

муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения  
средней общеобразовательной школы №45 г.Ставрополя

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. В соответствии с Уставом МБОУ СОШ №45 (далее Школа), в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Школе, создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, сборниками рецептур, технологическими картами, методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций», настоящим Положением.

### 2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЕ СОСТАВ

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

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-х членов комиссии. В состав комиссии входят:

- мед.сестра школы,
- повар-бригадир,
- педагогический работник, ответственный за организацию питания.

2.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники школы.

### 3. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ

Бракеражная комиссия:

- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;
- следит ежедневно за правильностью составления меню-раскладок;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

- следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов в котел, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

#### 4. ПРАВИЛА БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ ПИЩИ

- 4.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке Школы подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимают непосредственно из ёмкостей, в которых пища готовится.
- 4.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 4.3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит повар, в случае его отсутствия - иное лицо из состава бракеражной комиссии, назначенное председателем бракеражной комиссии.
- 4.4. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.
- 4.5. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню - раскладке (меню-требовании). Для определения правильности веса приготовленных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие нештучные изделия - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.
- 4.6. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.
- 4.7. Решения бракеражной комиссии обязательны для исполнения руководством Школы и работниками пищеблока Школы.
- 4.8. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью. Хранится бракеражный журнал у повара-бригадира пищеблока. Повар-бригадир пищеблока несет ответственность за своевременность и правильность оформления и ведения бракеражного журнала.
- 4.9. За качество пищи несут ответственность повар-бригадир пищеблока Школы и повара, изготовившие продукцию.

#### 5. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

- 5.1. Критерии оценки блюд устанавливаются следующие:
- «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 к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;

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

5.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

4.3. Оценка "удовлетворительно" и "неудовлетворительно", данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.