



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Курумканская средняя общеобразовательная школа №2»

СОГЛАСОВАНО  
Протокол педагогического совета

от 11 января 2021 г. № 3

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ «Курумканская СОШ №2»

Н.Ж. Дарханова  
«11» 01 2021 г.



СОГЛАСОВАНО  
Протокол Родительского комитета

от 11 января 2021 г. № 2

УТВЕРЖДЕНО

приказом МБОУ «Курумканская СОШ №2»

от 11. 01. 2021 № 03

### Положение о бракеражной комиссии в школе

#### I. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуются СанПиНом 2.32.4.3590-20, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях».

#### II. Основные задачи

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.5. Организация полноценного питания.

#### III. Содержание и формы работы

- 3.1. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.
- 3.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.
- 3.3. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 3.4. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 3.5. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

#### **IV. Управление и структура**

4.2. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения.

4.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (приложение).

#### **V. Документация бракеражной комиссии**

5.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

5.2. 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.

5.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью учреждения. Хранится бракеражный журнал должен у кладовщика школьной столовой. 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 и др.

. За качество пищи несут ответственность:

- председатель бракеражной комиссии (или член бракеражной комиссии, который временно исполняет обязанности отсутствующего председателя), члены бракеражной комиссии;

- повар школьной столовой, приготовляющий пищу.

5.4. Хранится бракеражный журнал у кладовщика школьной столовой.

#### **VI. Права бракеражной комиссии**

6.1. Проверять санитарное состояние пищеблока;

6.2. Контролировать наличие маркировки на продуктах;

6.3. Проверять выход продукции;

6.4. Контролировать наличие суточной пробы;

6.5. Проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;

6.6. Проверять качество поступающей продукции;

6.7. Контролировать разнообразие и соблюдение примерного десятидневного меню;

6.8. Проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;

6.9. Вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания обучающихся

#### **VII. Критерии оценки качества блюд**

«Удовлетворительно» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

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

5.2. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии.

5.3. 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.

5.4. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд, и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.