

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ-СОШ № 24
Порубенко Н.В.
«1» сентября 2025 г.



Положение о бракеражной комиссии

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ 1

- 1.1. Настоящее Положение разработано на основе нормативного документа: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- 1.2. Основываясь на принципах коллегиальности управления 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.
- 1.3. Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой.
- 1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН, технологическими картами, ГОСТами.
- 1.5. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре школы.
- 1.7. Администрация учреждения содействует деятельности бракеражной комиссии и принимает меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.
- 1.8. Срок действия данного положения не ограничен.

2. УПРАВЛЕНИЕ И СТРУКТУРА БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ.

- 2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на учебный год. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.
- 2.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее трех.
- 2.3. В состав бракеражной комиссии входят представители общеобразовательного учреждения, медицинский работник, заведующая производством.

3. ОБЯЗАННОСТИ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ.

- 3.1. 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 технологов питающей организации и предписания вышестоящих и контролирующих организаций.

4. ПРАВА БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ.

Права бракеражной комиссии:

- 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 работников пищеблока,
- Периодически присутствовать при закладке основных продуктов,
- Вносить на рассмотрение администрации школы и питающей организации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

5. СОДЕРЖАНИЕ И ФОРМЫ РАБОТЫ.

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 менее должной средней массы (допускаются отклонения $\pm 3\%$ от нормы выхода).

5.3. Для проведения бракеража необходимо иметь пищевые 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 приходят на снятие бракеражной пробы за начала раздачи готовой пищи.

5.5. 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.

5.6. 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.

5.7. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».

Данный журнал установленной формы (СанПиН 2.3/2.4.3590-20) оформляется подписями (членами бракеражной комиссии, не менее 3-х человек). Замечания и нарушения, установленные комиссией при приготовлении блюд, заносятся в тот же журнал, в графу для примечаний.

5.8. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью.

5.9. Хранится бракеражный журнал у заведующей производством.

6. БРАКЕРАЖ ПИЩИ.

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

6.2. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации, При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделие с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

6.3. За качество пищи несут ответственность медицинский работник, заведующая производством, повар столовой.

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.

6.5. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо.

7. ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ КОНТРОЛЯ ЗА РАБОТОЙ 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 комбината питания создают временную комиссию для решения спорных вопросов.