

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о бракеражной комиссии**  
**в школьном образовательном учреждении**

**1. Общие положения.**

Настоящее Положение разработано на основе следующих нормативных документов:  
СанПиН 2.4.5.2409 - 08, ГОСТ Р 53104 2008.

1.1. Основываясь на принципах коллегиальности управления образовательным 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.

1.2. Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН, технологическими картами, ГОСТами.

1.4. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре или на собраниях трудового коллектива.

1.5. Руководство школы обязано содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

1.6. 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 3. *(Количество членов бракеражной комиссии определяется таким образом, чтобы на момент снятия бракеражи пища в ОУ находились данные работницы, в соответствии с графиком работы).*

2.3. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, медицинский работник, заведующая производством. *(Можно привлечь представителей родительской общественности, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям).*

## **3. Обязанности бракеражной комиссии.**

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 ОАО «Комбинат питания «Школьник» и предписания вышестоящих и контролирующих организаций.

## **4. Права бракеражной комиссии.**

Бракеражная комиссия имеет право:

- 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 работницами пищеблоков.
- периодически присутствовать при закладке основных продуктов.

- вносить на рассмотрение администрации школы и ОАО «Комбинат питания «Школьник» 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 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. 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 2.4.5.2409 - 08, форма 2) оформляется подписями (членами бракеражной комиссии, не менее 3 человек). Замечания и нарушения, установленные комиссией при приготовлении блюд, заносятся в этот же журнал, в графу для примечаний. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у заведующей производством.

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись член комиссии

Результаты органолептической оценки заносятся в графу «Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда»

## 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 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 медсестра, 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 ОАО «Комбинат питания «Школьник» создают временную комиссию для решения спорных вопросов.

7.3. Председатель бракеражной комиссии и ее члены имеют право на начисление стимулирующих выплат (по зоне подчинения).