



## **Положение о бракеражной комиссии**

### **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

- 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 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 2.3/2.4.3590-20) 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.