

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя школа №2

Юридический адрес: 155048, Ивановская область г.Тейково ул. Шестагинская, 78  
Телефон: (49343)216-51 – директор; (49343)224-58 – секретарь  
e-mail: [shcool2teikovo@mail.ru](mailto:shcool2teikovo@mail.ru)

**СОГЛАСОВАНО**

представитель профсоюзной  
организации

Зайцев Зайцева Т.В.

26 января 2021 года

года



Митькова Н.Д.  
Приказ № 9/1-о от 26 января 2021

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

**1. Общие положения.**

Настоящее Положение разработано на основании Постановления главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 года №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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.

2.3. В состав бракеражной комиссии входят: медицинский работник (при наличии), заведующая производством (старший повар), представитель школьной администрации. (Можно привлекать 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 кухонной посуды.
- 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 организаторов школьного питания 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 работниками пищеблоков,
- периодически присутствовать при закладке основных продуктов,
- вносить на рассмотрение администрации школы и организаторов школьного питания 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 +, - 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 организатором питания, согласовано с директором школы.
- 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 пищевой продукции». Данный журнал установленной формы (Приложение №4 к СанПин 2.3/2.4.3590-20) оформляется подписями членов бракеражной комиссии, присутствующих на снятии бракеражной пробы. Замечания и нарушения, установленные комиссией при приготовлении блюд, заносятся в этот же журнал, в графу для примечаний. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью. 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 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 заведующая производством, старший повар (повар), медицинский работник (при наличии).
- 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 организатором школьного питания создают временную комиссию для решения спорных вопросов.