

Муниципальное бюджетное  
общеобразовательное  
учреждение «СРЕДНЯЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ШКОЛА С. ГУХОЙ»  
ПОЛОЖЕНИЕ

№ \_\_\_\_\_

с.Гухой

**УТВЕРЖДЕНО**

Директор МБОУ «СОШ с.Гухой»

\_\_\_\_\_ Идигова М. А.

Пр.от «10» января 2023г № 04-од

**СОГЛАСОВАНО**

Управляющим советом

МБОУ «СОШ с. Гухой»

протокол от «10» января 2023г № 1

**О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ  
МБОУ «СОШ С. ГУХОЙ»**

**1. Общие положения**

**1.1** Положение о бракеражной комиссии (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», методическими рекомендациями по организации и контролю качества питания в образовательных организациях.

**1.2.** Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее - Комиссия) МБОУ «СОШ с. Гухой» (далее соответственно - Образовательная организация) определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности указанной Комиссии.

**1.3.** Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из работников образовательной организации.

**1.4.** Решения, принятые Комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками образовательной организации либо если в таких решениях прямо указаны работники образовательной организации, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

**1.5. Деятельность Комиссии основывается на принципах:**

- обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания;
- уважения прав и защиты законных интересов работников образовательной организации, а также обучающихся;

- строгого соблюдения законодательства и требований нормативно-правовых актов в области организации питания.

#### **1.6. Основные требования к организации работы Комиссии:**

- выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы членами бракеражной комиссии;

- состав и положение бракеражной комиссии утверждается руководителем образовательной организации;

- члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за **30** минут до начала раздачи готовой пищи. Ее результаты заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленного образца.

В бракеражном журнале дается оценка каждого блюда и отметка о разрешении на выдачу. При нарушении технологии приготовления и в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, оформляются актами и рассматриваются на заседаниях бракеражной комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

## **2. Основные цели и задачи Комиссии**

**2.1.** Комиссия создана с целью осуществления постоянного контроля качества готовой пищи и соблюдения технологии приготовления.

#### **Задачи создания и деятельности Комиссии:**

- выборочная проверка качества всех поступающих на организации сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд (обеспечение пищеблока качественными продуктами питания);

- сплошной контроль по мере готовности, но до отпуска обучающимся качества, состава, веса, объема всех приготовленных на организации блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов;

- оценка проверяемой продукции с вынесением решений о ее соответствии установленным нормам и требованиям или о ее неготовности, или о ее несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением (при уничтожении составляется соответствующий акт);

- обеспечение санитарии и гигиены в помещении пищеблока;

- предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;

- выявление ответственных и виновных в допущении брака конкретных работников.

Возложение на Комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

## **3. Состав комиссии**

**3.1.** Комиссия утверждается приказом директора образовательной организации в составе председателя и 2 членов, в том числе:

- председатель Комиссии - ответственный за организацию питания;
- директор (или назначенный работник) организации, осуществляющей организацию питания;
- медицинский работник.

**3.2.** По мере необходимости в состав Комиссии приказом директора образовательной организации могут включаться специалисты и эксперты, в том числе и не являющиеся работниками образовательной организации.

**3.3.** Председатель Комиссии является ее полноправным членом. При этом в случае равенства голосов при голосовании в Комиссии голос председателя является решающим.

**3.4. Обязанности медицинского работника по контролю за качеством питания в образовательной организации:**

- медицинский работник контролирует в ежедневном режиме соблюдение примерного меню разработанного МБОУ «СОШ с. Гухой» и согласованного с директором;

- выборочно (не реже 1 раза в неделю) медицинский работник проверяет соответствие меню фактического меню.

- медицинский работник участвует в работе бракеражной комиссии по оценке качества готовых блюд. После снятия пробы медицинский работник делает запись в журнале бракеража готовой продукции о разрешении или запрете выдачи готового блюда обучающимся. Периодически (не реже 1 раза в неделю) контролирует качество поступающей продукции на пищеблок. При выявлении недоброкачественной продукции фиксирует данный факт актом, сообщает директору образовательной организации и поставщику услуги питания для принятия мер по изъятию из оборота данного продукта. При необходимости направляет информацию в территориальный орган Роспотребнадзора.

- медицинский работник ежедневно проводит осмотр работников пищеблока общеобразовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья работников пищеблока по рекомендованным формам.

**Медицинский работник:**

- контролирует правильность отбора и условий хранения суточных проб;

- осуществляет контроль за качественным и количественным рационом питания, витаминизацией блюд, проводит анализ выполнения норм питания;

- контролирует санитарное состояние пищеблока (1 раз в неделю проверяет наличие дезинфицирующих растворов на пищеблоке);

- проверяет наличие медицинской книжки установленного образца на каждого работника пищеблока, наличие в них необходимых отметок в

соответствии с действующими нормативными документами;

- фиксирует результаты всех проверок пищеблока по организации питания в журналах в соответствии с рекомендуемыми формами СанПиН. Медицинский работник обязан доводить до сведения своего непосредственного руководителя и руководителя образовательной организации информацию о выявленных дефектах в организации питания детей.

#### **4. Деятельность Комиссии**

**4.1.** Члены Комиссии в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

**4.2.** Комиссия осуществляет контроль за соответствием технических требований, предъявляемых к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок, наличием документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

**4.3.** Выдача (отпуск) обучающимся готовой пищи из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. разрешается только после снятия проб. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки. Ложка, используемая для взятия проб готовой пищи, после каждого блюда должна ополаскиваться горячей водой.

**4.4.** По результатам проверки каждый член Комиссии может приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением Комиссия принимает большинством голосов.

**4.5.** Решение Комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.

**4.6.** Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее 2 ее членов.

#### **Порядок работы бракеражной комиссии**

**5.1.** Ежедневно за 15 минут до начала раздачи готовой пищи Комиссия в полном составе осуществляет оценку органолептических показателей и качества блюд (бракеражную пробу).

**5.2.** До снятия пробы Комиссия знакомится с утвержденным в установленном порядке меню-раскладкой, в котором должны быть

проставлены дата, количество принимающих пищу, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов.

**5.3.** Бракераж проводится в присутствии изготовителя (повара, помощника повара т.п.).

**5.4.** Бракеражная комиссия оценивает соответствие первичной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям технологических документов (технологических карт, сборников рецептов, технологических инструкций), правильность ведения технологического процесса, проверяет на раздаче условия хранения блюд и изделий, температуру их подачи (отпуска), определяет фактический вес штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, вносит предложения об улучшении вкуса блюд.

**5.5.** Бракеражная проба производится из общего котла после тщательного перемешивания в нем пищи. Для исследования пища берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюд, по которым можно судить о соблюдении технологии приготовления. Необходимо обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

**5.6.** Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

**5.7.** Результат бракеража регистрируется в журнале контроля за качеством готовой пищи (бракеражный). Журнал должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и храниться в медицинском блоке.

**5.8.** При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

**5.9.** Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией, заносятся в бракеражный журнал.

**5.10.** Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

**5.11.** Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда.

Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли (котла) на количество выписанных порций.

Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивается вся кастрюля (котел), содержащая готовое блюдо, и после вычета массы тары делится на количество выписанных порций.

Проверка порционных вторых блюд производится путем взвешивания (граммов) порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы

(граммов) порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускается отклонение +3 % от нормы выхода).

**5.12.** Для проведения бракеража на пищеблоке должны быть в наличии весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, ложки, вилки, ножи, тарелки с указанием веса на обратной стороне, линейка.

## **6. Критерии оценки качества блюд**

**6.1.** Оценка качества продукции осуществляется по 5-балльной системе по каждому из показателей - внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция.

**6.2.** Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность).

**6.3.** Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

**6.4.** Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

**6.5.** Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

**6.6.** Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах; резко пересоленные; резко кислые, горькие; недоваренные; недожаренные; подгорелые; утратившие свою форму; имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

**6.7.** Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

**6.8.** Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией, обсуждается на совещании при директоре.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой

ответственности.

## **7. Методика органолептической оценки пищи**

**7.1.** Органолептическая оценка пищи начинается с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет и запах.

**7.2.** Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

**7.3. При снятии пробы необходимо руководствоваться следующими правилами:**

- из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде;
- в случае обнаружения признаков разложения пищи в виде неприятного запаха вкусовая проба не производится;
- вкусовая проба не производится в случае подозрения, что данный продукт явился причиной пищевого отравления.

## **8. Права и обязанности Комиссии**

**8.1.** Комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции.

**8.2.** Все работники образовательной организации обязаны оказывать Комиссии или отдельным ее членам содействие в реализации их функций.

**8.3.** По устному или письменному запросу Комиссии или отдельных ее членов работники образовательной организации обязаны представлять затребованные документы, давать пояснения, письменные объяснения, предъявлять продукты, технологические емкости, посуду, обеспечивать доступ в указанные Комиссией помещения и места.

**8.4.** На заседания Комиссии по вопросам расследования причин брака обязательно приглашаются лица, имеющие отношение к технологическим процессам или связанные с их нарушением.

**8.5.** Неявка лиц, приглашенных на заседание Комиссии, не является основанием для переноса заседания или отказа в рассмотрении вопроса, если Комиссией не будет принято иное решение.

**8.6.** Члены Комиссии обязаны осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде (халате, комбинезоне, головном уборе, обуви и т.п.).

**8.7.** За нарушение настоящего Положения работники образовательной организации и члены Комиссии несут персональную ответственность.

## **9. Заключительные положения**

**9.1.** Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения.

**9.2.** Настоящее Положение доводится до сведения всему составу

Комиссии персонально под роспись.

С положением ознакомлены:

п/п	Фамилия и инициалы	Дата	Подпись
1	Председатель -		
2	Директор/назначенный работник организации, осуществляющей организацию питания -		
3	Медицинский работник -		