

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Пристенская основная общеобразовательная школа»
Валуйского района Белгородской области

ПРИНЯТО
протокол заседания
Управляющего совета
от 24.08 2020 г. № 1

УТВЕРЖДЕНО
приказ директора
МОУ «Пристенская ООШ»
Валуйского района Белгородской области
от 24.08 2020 г. № 88



Положение № 56

**о бракеражной комиссии в МОУ «Пристенская ООШ»
Валуйского района Белгородской области**

1. Общие положения

1. Бракеражная комиссия создается приказом директора МОУ «Пристенская ООШ» Валуйского района Белгородской области в начале учебного года.
2. Основной задачей бракеражной комиссии является обеспечение выпуска высококачественной продукции, отвечающей по своим свойствам требованиям действующей документации, а также обеспечении соблюдения последовательности и правильности установленных требований на всех стадиях процесса производства продукции.
3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.
4. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.
5. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены методикой проведения данного анализа.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

1. Состав бракеражной комиссии избирается из числа специалистов общественного питания столовой, представителя администрации, ответственного педагога по питанию и (или) члена родительского комитета, медицинского работника (по согласованию) и утверждается приказом директора школы.
2. Бракеражная комиссия создается в составе 4 человек (в зависимости от числа работников предприятия питания) ежегодно.
3. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установочной формы и оформляется подписями членов комиссии ежедневно.
4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами учреждения.

3. Полномочия комиссии

1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием

учащихся.

2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока, в том числе:

- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд, о результатах проверки составляет акты;
- осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д., в соответствии с Правилами бракеража пищи;
- проверяет наличие суточной пробы;
- определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3. При проведении проверок пищеблока бракеражная комиссия руководствуется:

- Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- Федеральный [закон](#) от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы [СанПиН 2.3.2.1940-05](#) "Организация детского питания";
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы [СанПиН 2.4.5.2409-08](#) "Санитарно-гигиенические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами [СанПиН 2.3.2.1078-01](#) "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов";

4. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поставляемой продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение десятидневного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- вносить на рассмотрение руководства школы и организатору питания

предложения по улучшению, качества питания и повышению культуры обслуживания.

5. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблоков на совещаниях при директоре или на заседаниях профкома.

4. Бракераж пищи

1. Все блюда и кулинарные изделия подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит утвержденная приказом по образовательному учреждению бракеражная комиссия. При проведении бракеража руководствуются требованиями ТТК, тех. условий, нормативной документации на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.
3. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с реализации и направить их на доработку или переработку.
4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и опечатан. Хранится бракеражный журнал у ответственного за питание.
5. 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 - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).
6. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляется подписями не менее четырех членов комиссии ежедневно и не менее 1 раза в неделю полным составом комиссии.
7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на производственных совещаниях предприятий и на кулинарных советах. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.
8. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путём взвешивания 3-х порций, взятых при отпуске потребителю.

5. Оценка организации питания

1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
2. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством МОУ «Пристенская ООШ» Белгородской области и работниками пищеблока.

Основание:

- «Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6. 1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». МЗ России, 2001г.
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы [СанПиН 2.3.2.1940-05](#) "Организация детского питания";
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы [СанПиН 2.4.5.2409-08](#) "Санитарно-гигиенические требования к организации питания обучающихся в

общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";

Положение вступает в силу с момента утверждения приказом руководителя образовательного учреждения.

Срок действия настоящего Положения до внесения изменения.