

Согласовано  
на заседании педагогического  
совета  
протокол № 6 от 27 марта 2024

«Утверждено»  
Директор МБОУ «СОШ  
с.Степное»



Кочетова Т.В.

2024 г.

-02 от 28.03.2024

## ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии

муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения  
«Средняя общеобразовательная школа с. Степное»  
Уссурийского городского округа

с.Степное

2024г.

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии МБОУ «СОШ с.Степное» (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности бракеражной комиссии (далее – Комиссия).

1.2. Положение принимается педагогическим советом, имеющим право вносить в него изменения и дополнения, и утверждается приказом директора школы.

1.3. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе.

1.4. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из работников МБОУ СОШ с. Степное и привлекаемых специалистов организаций, непосредственно отвечающих за качество питания для обучающихся учреждения – медицинских работников и представителя подрядчика, осуществляющего организацию питания для обучающихся МБОУ СОШ с.Степное.

1.5. Решения, принятые Комиссией обязательны для исполнения работниками учреждения и специалистами организации, непосредственно отвечающих за качество питания для обучающихся МБОУ «СОШ с.Степное», в рамках их полномочий.

1.6. Деятельность Комиссии основывается на принципах:

- обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания;
- уважения прав и защиты законных интересов обучающихся и работников МБОУ СОШ с. Степное;
- соблюдения законодательства Российской Федерации.

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

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

2.2. Задачи создания и деятельности Комиссии.

2.2.1. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи. Выборочная проверка качества всех поступающих в учреждение сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд для организации питания.

2.2.2. Контроль по мере готовности, но до отпуска обучающимся, качества, состава, веса, объема всех приготовленных на пищеблоке МБОУ «СОШ с.Степное» блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов.

2.2.3. 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).

2.2.4. Выявление ответственных и виновных работников в допущении брака.

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

### **3. Состав комиссии**

3.1. Комиссия утверждается приказом директора МБОУ «СОШ с.Степное» в составе председателя и минимум двух членов. В состав бракеражной комиссии могут входить: директор школы, заместитель директора, ответственный за организацию питания, медицинский работник, представитель организации, оказывающий услуги по аутсорсингу горячего питания обучающимся.

3.1.1. По мере необходимости в состав Комиссии приказом директора могут включаться специалисты и эксперты иных организаций (по согласованию).

3.2. Председатель Комиссии является ее полноправным членом. При этом, в случае равенства голосов, при голосовании членов Комиссии, голос Председателя является решающим.

### **4. Деятельность комиссии**

4.1. Члены Комиссии вправе находиться в производственных, вспомогательных помещениях, обеденном зале во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов в помещениях столовой и пищеблока МБОУ «СОШ с.Степное».

4.2. Комиссия осуществляет контроль:

- за соответствием технических требований, предъявляемых к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок,
- наличием документов, удостоверяющих качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

4.3. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии непосредственно из емкостей, в которых пища готовится.

Выдача (отпуск) обучающимся готовой пищи из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. разрешается только после снятия проб членами Комиссии.

4.4. По результатам проверки каждый член Комиссии может приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюд или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением Комиссии 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. Снятие проб фиксируется в бракеражном журнале и заверяется подписями членов Комиссии. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость и др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. Ответственность за качество пищи и за ведение журнала бракеража готовой продукции несёт представитель организации, оказывающий услуги по аутсорсингу горячего питания.

4.7. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее двух ее членов.

## **5. Порядок работы бракеражной комиссии**

5.1. Ежедневно за 20 минут до начала раздачи готовой пищи бракеражная комиссия осуществляет оценку органолептических показателей и качества блюд (бракеражную пробу).

5.2. До снятия пробы бракеражная комиссия знакомится с утвержденным в установленном порядке меню, в котором должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов.

5.3. 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.

5.4. Бракераж проводится в присутствии заведующего производством (старшего повара, повара, кондитера и т. п.).

5.5. Бракеражная комиссия оценивает соответствие первичной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям технологических документов (технологических карт, сборников рецептур, 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.

5.6. Бракеражная пробы производится из общего котла после тщательного перемешивания в нем пищи. Для исследования пища берется в достаточном 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.

5.7. 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.

5.8. Оценка качества готовой продукции за каждое блюдо заносится в «Журнал бракеража готовой продукции».

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

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

5.11. Бракеражная комиссия периодически 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 3 порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 3 порций (изделий), которая не должна быть меньшеной (допускается отклонение +3 % от нормы выхода).

5.12. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией, заносятся в «Журнал проверок организации питания и качества приготовленных блюд».

Результаты проверок доводятся до сведения руководителя образовательной организации в течение 3-х дней после выявленных нарушений.

5.13. Для проведения бракеража на пищеблоке должны быть в наличии весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, 3 ложки, 3 вилки, 3 ножа, тарелка с указанием веса на обратной стороне, линейка.

## **6. Права и обязанности комиссии**

6.1. Комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции.

6.2. Все работники МБОУ «СОШ с.Степное» и организации, осуществляющей организацию питания для обучающихся учреждения, обязаны оказывать Комиссии или отдельным ее членам содействие в реализации их функций.

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

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

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

6.6. За нарушение настоящего Положения работники МБОУ «СОШ с.Степное» и организации, осуществляющей организацию питания для обучающихся МБОУ СОШ с.Степное, в том числе - члены Комиссии, несут персональную ответственность.