



УТВЕРЖДАЮ  
директор МБОУ СШ № 41  
им. А.Ф. Казанкина  
\_\_\_\_\_ Т. В. Адрианов:  
приказ от 30.08.2022 № 104

## Положение о бракеражной комиссии

### 1. Общие положения.

- 1.1. Настоящее положение разработано для МБОУ СШ № 41 им. А.Ф. Казанкина.
- 1.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с уставом школы, СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в образовательных организациях», в целях осуществления контроля за организацией питания воспитанников, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в образовательном учреждении создается и действует бракеражная комиссия.
- 1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией школы и родительской общественностью.

### 2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

- 2.1. Бракеражная комиссия создается на основании приказа директора образовательного учреждения.  
Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются директором образовательного учреждения.
- 2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3– 6 членов. В состав комиссии могут входить:
  - заместители руководителя образовательного учреждения;
  - заведующая производством школьной столовой;
  - учителя образовательного учреждения;
  - медицинский работник образовательного учреждения;
  - представитель родительской общественности.

### 3. Полномочия комиссии.

Бракеражная комиссия:

- 3.1. осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- 3.2. проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- 3.3. контролирует организацию работы на пищеблоке;
- 3.4. осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- 3.5. проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- 3.6. следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 3.7. периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- 3.8. проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- 3.9. проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

#### **4. Оценка организации питания в образовательном учреждении.**

4.1. 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 работниками пищеблока.

4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

4.3. Администрация образовательного учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

4.4. Оценка качества готовых блюд оценивается в соответствии с ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», а именно:

- оценка 5 баллов соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

- оценка 4 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с незначительными или легкоустраняемыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) и т.д..

- оценка 3 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхностей изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т.д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

- оценка 2 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленное изделие, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т.д.

#### **4.5. Расчет оценки качества продукции**

Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.