

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Займо-Обрывская средняя общеобразовательная школа Азовского района

346771, Ростовская область, Азовский район, село Займо-Обрыв, переулок Октябрьский, 12;  
тел: 8-(86342) 3-62-75 , факс: 8-(86342) 3-62-75  
E-mail: [z-obriv\\_school@mail.ru](mailto:z-obriv_school@mail.ru)



# Положение о бракеражной комиссии

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения  
Займо-Обрывской средней общеобразовательной школы  
Азовского района

## **1. Общие положения.**

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии разработано в соответствии с Федеральным Законом №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года, на основании действующих СанПиН, ГОСТов, Устава образовательного учреждения, в целях усиления контроля за качеством питания в школе.

1.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.3. Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой.

1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН, технологическими картами, ГОСТами.

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 представители администрации, социальный педагог, ответственный за питание работник.

## **3. Обязанности бракеражной комиссии.**

Бракеражная комиссия обязана:

- осуществлять контроль за работой столовой:
- проверять санитарное состояние пищеблока,
- контролировать наличие маркировки на посуде.
- 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,

## **4. Права бракеражной комиссии.**

Бракеражная комиссия имеет право:

- осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания,
- следить за правильностью составления меню,
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблоков,
- периодически присутствовать при закладке основных продуктов,
- вносить на рассмотрение администрации школы 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 порций определяет фактический выход одной порции.

5.3. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чистые приборы, питьевую воду.

5.4. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят 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. Меню должно быть утверждено 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 продукции». Данный журнал установленной формы (СанПиН) оформляется подписями (членами бракеражной комиссии, не менее 1 человека). 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 в школьной столовой

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов комиссии Примечания	Результат взвешивания порций блюд
-------------------------------	------------------------	-----------------------------------------	-------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------	---------------------------------------	-----------------------------------

Результаты органолептической оценки заносятся в графу «Результаты органолептической оценки и качества готовых блюд»

## **6. Бракераж пищи.**

6.1. Все блюда, изготавливаемые в столовой школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

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.

6.3. За качество пищи несут ответственность повар столовой.

6.4. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции.

6.5. О лицах, виновных в неудовлетворительном приготовлении блюд, ставится в известность администрации.

6.7. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо.

### **6.8. Методика органолептической оценки пищи**

6.8.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

6.8.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании.

6.8.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

6.8.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

## **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 администрацией создают временную комиссию для решения спорных вопросов.