

**Положение  
о бракеражной комиссии  
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения  
«Средняя общеобразовательная школа № 68»  
(МБОУ «Школа № 68»)**

**1. Общие положения**

1.1. Бракеражная комиссия является постоянно действующим органом, созданного в целях обеспечения выпуска высококачественной продукции, удовлетворяющей потребности в питании всех участников образовательного процесса.

1.2. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и правовыми актами Российской Федерации, Кемеровской области, приказами и распоряжениями Управления образования администрации города Прокопьевска, Уставом и иными локальными нормативными актами муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 68» (далее – Школа).

1.3. Председателем бракеражной комиссии является директор школы. В состав комиссии входят: ответственный за организацию льготного питания - заместитель директора по УВР, повар школы, учитель географии.

1.4. Состав бракеражной комиссии ежегодно утверждается приказом директора Школы.

1.5. Положение принимается педагогическим советом Школы, имеющим право вносить в него изменения и дополнения, по согласованию с управляющим советом, и утверждается приказом директора Школы.

**2. Задачи бракеражной комиссии**

2.1. Контроль за качеством приготовленных и реализуемых блюд школьной столовой.

2.2. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.3. Контроль за соблюдением санитарии и гигиены в столовой.

2.4. Контроль за организацией полноценного питания и ассортиментом блюд.

2.5. Контроль за наличием соответствующих сертификатов качества на продукты питания.

**3. Функции бракеражной комиссии**

3.1. Бракеражная комиссия проводит снятие бракеражной пробы за 20 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.2. Члены бракеражной комиссии:  
– осуществляют проверку каждой партии блюд и готовых изделий в

присутствии изготовителей;

- бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав в нем пищу;

- проводят органолептическую оценку качества пищи (внешний вид, вкус, цвет, запах, выход блюда, температура подачи блюд).

3.3. Результаты бракеражной пробы заносят в бракеражный журнал (в бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, время снятия бракеража, наименование готового блюда, результаты органолептической оценки качества готовых блюд (отлично/хорошо/удовлетворительно/неудовлетворительно), разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия (разрешено/ не разрешено), результаты взвешивания порционных блюд (соответствует/не соответствует).

3.4. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

#### **4. Права участников комиссии**

4.1. Члены бракеражной комиссии обязаны присутствовать на заседаниях комиссии.

4.2. Члены бракеражной комиссии имеют право:

4.2.1. Выносить на обсуждение конкретные обоснованные предложения по качеству питания.

4.2.2. Давать рекомендации, направленные на улучшение качества питания в Школе.

4.2.3. Снимать копии с необходимых документов для составления акта по обнаруженным недостаткам и нарушениям организации и качества питания учащихся школы.

4.2.4. Заслушивать на заседаниях комиссии отчеты работников столовой о применяемых мерах по улучшению качества питания учащихся.

4.2.5. Участвовать в работе педагогических советов, производственных совещаний по вопросам питания.

#### **5. Организационные методы и виды контроля**

5.1. Бракераж комиссией осуществляется ежедневно, которая:

- контролирует соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- проверяет складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;

- контролирует организацию работы на пищеблоке;

- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- ежедневно следит за правильностью составления меню;

- осуществляет контроль соответствия пищи физиологическим потребностям учащихся в основных пищевых веществах;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству учащихся.

#### 5.3. Методика органолептической оценки пищи:

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

– Определяется запах пищи.

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

– При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде.

#### 5.4. Критерии оценки качества блюд:

Оценка качества блюд по каждому из показателей: внешнему виду, цвету, запаху, вкусу, консистенции. Блюда получают оценки: «годен», «не годен».

### **6. Организация деятельности комиссии**

6.1. Бракеражная комиссия формируется на основании приказа директора Школы сроком на 1 год.

6.2. Полномочия комиссии вступают в силу с даты издания приказа.

### **7. Ответственность**

7.1. Предоставлять директору Школы достоверные факты работы бракеражной комиссии.

7.2. Ходатайствовать перед директором школы о поощрении или наказании сотрудников сопричастных к организации питания в Школе.