

Рассмотрено на заседании  
педагогического совета  
Протокол № 1 от 30 августа 2017 г.

Утверждаю

Директор школы

*А.В. Еленкина*  
А.В. Еленкина

Приказ № 177 от 31 августа 2017 года



**Положение**  
**о бракеражной комиссии муниципального общеобразовательного**  
**учреждении Кундюковской средней школы муниципального образования**  
**«Цильнинский район» Ульяновской области**

**1. Общие положения.**

1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии в муниципальном общеобразовательном Учреждении Кундюковской средней школы муниципального образования «Цильнинский район» Ульяновской области (далее – Положение ) определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и функционирования бракеражной комиссии.

1.2. Бракеражная комиссия создается и действует в целях осуществления контроля за правильной организацией питания, качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи, а также за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

**2. Образование и состав бракеражной комиссии**

2.1. Бракеражная комиссия создается на основании приказа директора школы.

2.2. Количественный состав бракеражной комиссии утверждается директором школы, но не может быть менее трех человек.

2.3. В состав бракеражной комиссии может входить:

- директор школы;
- члены администрации школы;
- ответственный за организацию питания;
- педагогические работники;
- заведующая школьной столовой;
- родители учащихся.

**3. Основные задачи**

3.1. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в строгом соответствии со следующими нормативными документами:

- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

- СанПиН 2.4.5.2409-08;
- СанПиН 2.4.1.3049-13;
- сборниками рецептур;
- технологическими картами;
- ГОСТами,
- настоящим Положением и другими локальными актами школы.

3.2. Основными задачами бракеражной комиссии являются:

- предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль над соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены в помещении пищеблока;
- обеспечение пищеблока качественными продуктами питания;
- организация полноценного питания.

#### **4. Права и обязанности бракеражной комиссии**

4.1. 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;
- контролировать разнообразие и соблюдение десятидневного меню;
- вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышения культуры обслуживания.

4.2. Обязанности бракеражной комиссии:

- ежедневно следить за правильностью составления меню;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

#### **5. Методика органолептической оценки пищи**

5.1. Органолептическая оценка пищи начинается с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

5.2. В дальнейшем определяется запах пищи.

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

5.4. При снятии пробы необходимо руководствоваться следующими правилами:

- из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде;
- в случае обнаружения признаков разложения пищи в виде неприятного запаха

вкусовая проба не производится;

- вкусовая проба не производится в случае подозрения, что данный продукт явился причиной пищевого отравления.

## **6. Порядок работы бракеражной комиссии**

6.1. Ежедневно до начала раздачи готовой пищи бракеражная комиссия в полном составе осуществляет оценку органолептических показателей и качества блюд (бракеражную пробу).

6.2. До снятия пробы бракеражная комиссия знакомится с утвержденным в установленном порядке меню-раскладкой, в котором должны быть проставлены дата, количество принимающих пищу, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов.

6.3. Бракераж проводится в присутствии изготовителя (повара).

6.4. 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.

6.5. Бракеражная проба производится из общего котла после тщательного перемешивания в нем пищи. Для исследования пища берется в небольшом 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.

6.6. 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.

6.7. Результат бракеража регистрируется в журнале контроля за качеством готовой пищи (бракеражный). Журнал должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и храниться у заведующего хозяйством.

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

6.9. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией, заносятся в бракеражный журнал.

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

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

## **7. Критерии оценки качества блюд**

- 7.1. **«Удовлетворительно»** - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.  
**«Неудовлетворительно»** - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.
- 7.2. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал в установленной формы, оформляется подписями всех членов комиссии.
- 7.3. Оценка **«удовлетворительно»** и **«неудовлетворительно»**, данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной ответственности.