

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 7 г. Кировска»**

**ПРИКАЗ**

02.09.2024г.

№ 420

**Об утверждении положения о бракеражной комиссии**

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 г.  
№ 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить Положение «О бракеражной комиссии муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 7 г. Кировска»»;
2. Классным руководителям, лицам, ответственным за организацию питания, обеспечить выполнение данного положения;
3. Ответственными за качество организации горячего питания и полноту охвата питанием обучающихся назначить заместителей директора школы по УВР – Гарипову Н.Г. (1-4 классы), Трегуб В.Н. (5-11 классы).

Директор школы

Н.А. Галкина

Утверждено приказом  
директора МБОУ  
«СОШ № 7 г.  
Кировска» № 420 от  
02.09.2024 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о бракеражной комиссии**  
**муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения**  
**«Средняя общеобразовательная школа № 7 г. Кировска»**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09. 2020 г. № 28, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32, «Единым региональным стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций», утвержденным приказом Министерства образования и науки Мурманской области от 30.11.2020 г. № 1555 с изменениями, утвержденными приказом Министерства образования и науки Мурманской области от 14.12.2020 г. №1622, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением.

1.3. Основные задачи бракеражной комиссии:

- предотвращение пищевых отравлений, желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- организация полноценного питания.

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

1.5. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

**2. СОСТАВ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ФУНКЦИОНАЛ ЕЁ ЧЛЕНОВ**

2.1. В состав бракеражной комиссии входит четыре человека: медицинский работник, заведующая столовой, представитель администрации образовательной организации и табельщик, ответственный за питание.

## 2.2. Медицинский работник в рамках действия данного Положения:

- следит за организацией питания, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи;
- осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом;
- осуществляет в бракеражном журнале запись результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- проверяет санитарное состояние пищеблока;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- контролирует соблюдение десятидневного меню.

## 2.3. Заведующая столовой в рамках действия данного Положения:

- следит за организацией питания, в том числе за качеством поступающих продуктов (сертификаты, удостоверения и др.) правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи;
- осуществляет контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб;
- проверяет соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- предоставляет надзорным органам информацию и документы, подтверждающие качество продуктов питания (сертификаты, удостоверения и пр.);
- осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом;
- предоставляет представителю администрации образовательной организации калькуляцию стоимости блюда, разбивку стоимости питания по производственным затратам на покупку продуктовых наборов и затраты по приготовлению блюд;
- оформляет бракеражный журнал и осуществляет в нем запись результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

## 2.4. Административный работник в рамках действия данного Положения:

- осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом;
- осуществляет в бракеражном журнале запись результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие объема разовых порций в соответствии с меню;
- контролирует соблюдение десятидневного меню

## 2.5. Табельщик, ответственный за питание в рамках действия данного Положения:

- следит за организацией питания, в том числе за качеством поступающих продуктов (сертификаты, удостоверения и пр.);
- осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом;
- осуществляет в бракеражном журнале запись результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие объема разовых порций в соответствии с меню;
- контролирует соблюдение десятидневного меню.

### **3.ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПЕРВЫХ БЛЮД**

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

3.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

3.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

3.4. При проверке пюре-образных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

3.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

### **4. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ВТОРЫХ БЛЮД**

4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

4.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

4.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.4. Макаaronные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.

4.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей. Она должна быть мягкой, сочной, сохраняющей форму нарезки.

## **5. ПРАВА БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

5.1. контролировать наличие маркировки на поступающей для использования продукции;

5.2. проверять выход продукции;

5.3. контролировать наличие суточной пробы;

5.4. проверять качество поступающей продукции;

5.5. контролировать соблюдение десятидневного меню;

5.6. проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;

5.7. вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

## **6. ДОКУМЕНТАЦИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

6.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции», а также в протоколы проверок бракеражной комиссии.

6.2. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у заведующей столовой.

6.3. Протоколы проверок бракеражной комиссии хранятся у табельщика, ответственного за питание.