

Согласовано с Управляющим советом  
протокол от 05.12.2024 № 2

 А.А. Безобразова

Утверждаю

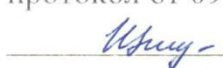
Директор МБОУ «Школа № 14»

 Н.А. Майснер  
приказ от 28.12.2024 № 214-ОД

Принято

на Педагогическом совете

протокол от 09.12.2024 № 4

 А.Е. Щиклина



## Положение о бракеражной комиссии МБОУ «Школа № 14»

### 1. Общие положения

1. Положение о бракеражной комиссии в школе разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 25 июля 2022 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года), а также Уставом МБОУ «Школа № 14» и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

2. Настоящее Положение определяет цель, задачи и функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (далее комиссия), регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

3. Бракеражная комиссия - комиссия общественного контроля организации, осуществляющей образовательную деятельность, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

4. Комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 3.1/2.4.3598-20, СП 2.2.3670-20, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

5. В задачи комиссии входит контроль за: качеством доставляемых продуктов питания, соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

6. Комиссия состоит из не менее 3 человек. В состав комиссии входят: заведующий производством (председатель комиссии); медицинский работник, повар, председатель первичной профсоюзной организации школы, представитель родительской общественности.

7. Члены комиссии работают на добровольной основе.

9. Состав комиссии и срок ее полномочий утверждается директором МБОУ «Школа № 14».

## **II. Функции комиссии**

К основным функциям комиссии относят:

1. контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
2. проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов;
3. проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
4. проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;
5. контроль организации работы на пищеблоке
6. отслеживание за соблюдением ежедневного меню;
7. наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
8. осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
9. отбор суточной пробы, проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.
10. направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию.

## **III. Органолептическая оценка блюд**

1. Органолептическая оценка определяют внешний вид пищи, её цвет и запах.
2. Для органолептического исследования первого блюда тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления, тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки, прозрачность супов и бульонов.
3. Во вторых блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая. Мясо

птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение. Макароны изделия должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки. При оценке овощных гарниров оценивается качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет.

3. При подозрении на несоответствии рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

#### **IV. Документация бракеражной комиссии**

1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью МБОУ «Школа № 14».