

СОГЛАСОВАНО  
Председатель Управляю-  
щего совета МБОУ СОШ  
№5  
Ткаченко М.К.  
06.04.2021 г.



## Положение О бракеражной комиссии при организации контроля питания обучающихся МБОУ СОШ №5

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Положение о бракеражной комиссии при организации питания обучающихся в МБОУ СОШ №5 (далее – Положение) устанавливает основные организационные принципы контроля за организацией питания обучающихся в школе.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Ст.28, 37 главы 4 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Ст. 25 раздела II Типового положения об образовательном учреждении;
- Ст. 40 раздела II Устава школы;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Управляющим советом школы и утверждается приказом директора школы.

1.5. Положение принимается на определенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.4. настоящего Положения.

1.6. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

### 2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ.

2.1. Основные цели и задачи при организации питания учащихся в МБОУ СОШ № 5:

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

### **3. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИЕЙ**

- 3.1. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляет бракеражная комиссия
- 3.2. Состав бракеражной комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.
- 3.3 В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек : медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения.
- 3.4 Бракеражная комиссия осуществляет оценку качества приготовляемых блюд и температуры горячих блюд при раздаче.
- 3.5 Все блюда и кулинарные изделия, изготавляемые в предприятиях общественного питания, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.
- 3.6 Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню-раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие нештучные изделия - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.
- 3.7 Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой (прилагается). Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и заверен печатью. Хранится бракеражный журнал у заведующего производством.
- 3.8 За качество пищи несут ответственность: директор МУП «КШП № 1» (Кулешова Н.В.), заведующий производством (Шелудько А.А.) и повара, изготавливающие продукцию.
- 3.9 При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 3.10 Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно( брак).
- 3.11 Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по запаху, внешнему виду, цвету и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и т.д.)

Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для продажи без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие не свойственную консистенцию, неполновесные или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

Продукция, выпускаемая промышленностью (соки, напитки, сырки, йогурты и другие) оценивается как «доброта качественная» или «недоброта качественная».

Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии.

3.12 В пищеблоке постоянно должны находиться:

#### **Журнал учета температурного режима холодильного оборудования**

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	.....	30

#### **Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях**

N п/п	Наименование складского по-мещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

#### **Журнал бракеража готовой пищевой продукции**

Дата и час изго-тования блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Резуль-таты взвеши-вания порци-онных блюд	Приме-чание
-------------------------------	------------------------	-----------------------------	---	--	-------------------------------------	---	-------------

#### **Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции**

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	да-та вы-работки	изго-то-витель	по-став-щик	коли-чество посту-пившего про-дукта (в кг, литрах, шт)	номер докумен-та, под-тверждающего безопасность принятого пищевого про-дукта (деклара-ция о соотве-тствии, свиде-тельство о госу-дарственной регистра-ции, до-	резуль-таты органолептической оценки, посту-пившего про-дольствен-ного сырья и пищевых про-дуктов	Усло-вия хране-ния, конеч-ный срок реали-зации	Дата и час фак-тическ ой реа-ли-за-ции	Под-пись от-ветствен-ного лица	При ме-ча-ние
---	--------------	---------	------------------	----------------	-------------	--	--	---	--	--	--------------------------------	---------------