

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
НАДТЕРЕЧНОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ЧР  
МБОУ «СОШ №2 с.п. НАДТЕРЕЧНОЕ»**

---

Принято  
на заседании педагогического совета МБОУ  
«СОШ №2 с.п. Надтеречное» с учетом мнения  
методического совета  
Протокол № 1 от 31.08.2024 г.

Утверждаю:  
Директор МБОУ «СОШ №2  
с.п. Надтеречное»  
Л.Э. Успаева  
31 августа 2024 года



## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **о бракеражной комиссии в школе**

#### **1. Общее положение**

- Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.
- Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»; СанПиН 2.4.2.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях», сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 28 сентября 2020г. №28 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях».

#### **2. Управление и структура бракеражной комиссии**

- Бракеражная комиссия создается приказом директора образовательного учреждения на учебный год.
- В состав бракеражной комиссии входит от 3 до 5 человек: медицинский работник, зав.столовой пищеблока, представители администрации и педагогического коллектива образовательного учреждения.
- Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (приложение).

### 3. Основные задачи бракеражной комиссии

- Предотвращение пищевых отравлений.
- Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

#### 3.1. Организация полноценного питания.

##### 1. Содержание и формы работы бракеражной комиссии

- Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.
- Бракераж готовой продукции проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

▪ Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

▪ Оценка «к реализации разрешается» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «к реализации не допущено» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

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

- Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

##### 1. Обязанности бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия обязана:

- проводить бракераж готовой продукции;
- осуществлять контроль за работой столовой;
- проверять санитарное состояние пищеблока;
- контролировать наличие маркировки на посуде;
- контролировать выход готовой продукции;
- контролировать наличие суточных проб;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поступающей продукции;

- контролировать разнообразие блюд и соблюдение циклического меню;
- проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;

- следить за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока.

1. Документация бракеражной комиссии

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

- 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,

- Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью учреждения.

- Хранится бракеражный журнал на пищеблоке.