

## **ПРИНЯТО**

Управляющим Советом  
Протокол № 2 от 11.01.2021

## **ПРИНЯТО**

С учетом мнения Совета родителей  
Протокол № 2 от 11.01.2021

## **УТВЕРЖДАЮ**

Директор МБУ «Школа № 70»

О.Б. Жигулевцева

Приказ от 11.01.2021г. № 01/17-од

# **ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии**

## **1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении городского округа Тольятти «Школа с углубленным изучением отдельных предметов № 70» (далее – Школа).
- 1.2. Бракеражная комиссия (далее-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 образовательной организации.
- 1.3. Комиссия в своей деятельности руководствуется Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Постановлением Правительства РФ от 30.06.2004 N 322 (ред. от 30.04.2020) "Об утверждении Положения о Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека", постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 N 554 "Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации, соответствует санитарно-гигиеническим требованиям в соответствии с действующими требованиями «Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4.3590-20», утвержденных Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27 ноября 2020 г. №32, ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», сборниками рецептур, технологическими картами, настоящим Положением и другими локальными актами Школы.

## **2. Основные задачи комиссии**

- 2.1. Осуществление систематического контроля исполнения условий соглашения со стороны Исполнителя – ЗАО КШП «Дружба»:
  - соблюдение сроков, объемов и ассортимента поставляемого товара;
  - объем порций, качественный и количественный состав готовых блюд;
  - организация приема пищи детьми, соблюдение СанПиН и правил личной гигиены.
- 2.2. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- 2.3. Контроль за соблюдением санитарии и гигиены в помещениях пищеблока;
- 2.4. Контроль за обеспечением пищеблока качественными продуктами питания;
- 2.5. Контроль за организацией полноценного питания;
- 2.6. Предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний.

## **3. Состав бракеражной комиссии**

- 3.1. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждается приказом директора Школы.
- 3.2. В состав комиссии должно входить не менее трех человек: зав. производством школьной столовой, ответственный по питанию, медицинский работник.

#### **4. Полномочия комиссии**

##### **4.1. Комиссия:**

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно – гигиенических норм доставки, разгрузки, продуктов питания и проверку сроков реализации;
- проверяет на пригодность помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а так же соблюдение правил и условий хранения;
- осуществляет контроль качества приготовления пищи;
- проверяет наличие суточной пробы;
- осуществляет контроль соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.

##### **4.2. В случае выявления каких – либо нарушений члены комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению недостатков.**

#### **5. Содержание и формы работы**

- 5.1. Комиссия организует свою деятельность согласно плану работы (Приложение).
- 5.2. Комиссия контролирует приём продуктов. Проверяет сроки годности, сохранность упаковки, наличие сопроводительной документации: сертификатов соответствия, деклараций о соответствии и т.д. В случае выявления недостатков составляются претензионные акты.
- 5.3. Комиссия приходит на снятие бракеражной пробы за 20 минут до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 5.4. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нём должны быть представлены: дата, № рецептуры, код блюда, полное наименование блюд, выход блюд, пищевая и энергетическая ценность. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав пищу.
- 5.5. При органолептической оценке большого ассортимента образцов продукции необходимо учитывать, что в первую очередь пробуют блюда (изделия), обладающие слабовыраженными органолептическими характеристиками (например, крупяные супы), далее продукцию оценивают с более интенсивными свойствами, а сладкие блюда оценивают последними.
- 5.6. Результаты бракеража готовой кулинарной продукции заносят в журнал бракеража готовой кулинарной продукции, поставляемой Исполнителем ЗАО КШП «Дружба», он должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью и хранится на пищеблоке у зав. производством школьной столовой.
- 5.7. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, текстура (консистенция), запах, вкус, готовность).
- 5.8. Оценка 5 баллов «отлично» соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду, консистенции и утверждённой рецептуре.
- 5.9. Оценка 4 балла «хорошо» соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с незначительными или легкоустраняемыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно солёный вкус блюда (изделия) и т.д.
- 5.10. Оценка 3 балла «удовлетворительно» соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными недостатками, но пригодными для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жёсткая текстура (консистенция) мяса и т. д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.
- 5.11. Оценка 2 балла «неудовлетворительно» соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделие.

- 5.12. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.
- 5.13. Оценки качества блюд (изделий, полуфабрикатов) заносятся в бракеражный журнал готовой кулинарной продукции, оформляются подписями всех членов комиссии до начала её реализации.
- 5.14. Расчет оценки качества продукции. Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.

## **6. Управление, структура и документация комиссии**

- 6.1. Персональный состав Комиссии утверждается приказом директора школы на начало учебного года.
- 6.2. Комиссия состоит из:
  - представителя Школы, ответственного за организацию горячего питания;
  - представителя организации, обеспечивающей горячее питание в Школе, в лице заведующего производством на школьном пищеблоке;
  - представителя территориальной организации здравоохранения в лице медицинского работника, закрепленного за Школой (далее - медицинский работник);
  - представителя родительской общественности (при наличии кандидатуры).
- 6.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.
- 6.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца, который должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью организации, обеспечивающей горячее питание в Школе. Находится бракеражный журнал у заведующего производством школьного пищеблока.
- 6.5. Записи в бракеражном журнале заверяются подписями всех членов бракеражной комиссии, а представителем родительской общественности - в случае его явки.
- 6.6. Администрация школы обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

## **7. Права, обязанности и ответственность комиссии**

- 7.1. 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 двухнедельного меню;
  - вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.
- 7.2. Обязанности комиссии:
  - ежедневно следит за правильностью составления меню;
  - проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
  - следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
  - периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
  - проводит органолептическую оценку готовой пищи;
  - проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
- 7.3. Члены комиссии несут персональную ответственность за выполнение возложенных на них функций и за вынесенные в ходе деятельности решения.

**Приложение к Положению о бракеражной  
комиссии**

**Годовой план работы бракеражной комиссии**

<b>№</b>	<b>Задачи</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Ответственный</b>
<b>1</b>	Контроль соблюдения санитарно – гигиенических норм доставка, разгрузки, продуктов питания и проверка сроков реализации	Ежедневно	Зав. производства
<b>2</b>	Организация приема пищи детьми, соблюдение СанПиН и правил личной гигиены	Ежедневно	Медицинский работник, ответственный по питанию
<b>3</b>	Контроль соблюдения технологии и качества приготовления пищи	Ежедневно	Зав. производства
<b>4</b>	Контроль обеспечения требований санитарии и гигиены в пищеблоке и соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока	Ежедневно	Зав. производства, медицинский работник, ответственный по питанию
<b>5</b>	Проверка на пригодность помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а так же соблюдения правил и условий хранения	Ежедневно	Зав. производства, ответственный по питанию
<b>6</b>	Проверка наличия суточной пробы	Ежедневно	Медицинский работник
<b>7</b>	Органолептическая оценка готовой пищи	Ежедневно каждой вновь приготовленной партии	Зав. производства, медицинский работник, ответственный по питанию