

СОГЛАСОВАНО:

Председатель Управляющего совета

*Сидорова*  
«28» августа 2010 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МОБУ лицея № 23

Мunicipalное общеобразовательное бюджетное учреждение лицей № 23 г. Сочи имени Кромского Ильи Ильича  
*Л.Н. Евсеева*  
«28» августа 2010 г.

## Положение о бракеражной комиссии МОБУ лицея № 23 г. Сочи имени Кромского Ильи Ильича

### 1. Общие положения

1. Настоящее положение разработано в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 N 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08».

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с уставом школы в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой столовой.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется - СанПиН 2.4.5.2409-08.

1.4. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре или на заседаниях общего собрания работников школы.

1.5. Руководство школы обязано содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

1.6. Срок действия данного положения не ограничен.

### 2. Управление и структура бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на учебный год.  
Состав

комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

2.2. Бракеражная комиссия проводит оценку качества блюд.

2.3. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3 человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения. Оценка блюд проводится по органолептическим

показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции". Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.4. При назначении комиссии соблюдается принцип ежегодного обновления ее состава.

### **3. Обязанности бракеражной комиссии**

Бракеражная комиссия должна:

1. Способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся школы;
2. Осуществлять контроль за работой столовой: проверять санитарное состояние пищеблока; контролировать наличие маркировки на посуде; проверять выход продукции; контролировать наличие суточной пробы; проверять соответствие процесса приготовления пищи техническим картам; проверять качество поступающей продукции; контролировать разнообразие и соблюдение четырёхнедельного меню; проверять соблюдение правил хранения продуктов питания: проверять сроки реализации поступивших продуктов, качество и условия хранения продуктов на складе и в день приёма пищи; проводить проверки и осуществлять контроль при закладке продуктов; проводить проверки качества приготовляемой пищи; снимать бракераж сырой и готовой продукции; отчитываться о своей работе на заседаниях комиссии, совещаниях при директоре и т.д.
3. Своевременно выполнять рекомендации и предписания вышестоящих и контролирующих организаций.

### **4. Полномочия комиссии**

Бракеражная комиссия школы:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за соблюдением меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- 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;

- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

Бракеражная комиссия осуществляет оценку качества приготовляемых блюд и температуры горячих блюд при раздаче.

Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями (медицинского работника, заведующего производством, ответственного за питание). Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в этот же журнал. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью; хранится бракеражный журнал у медицинского работника школы.

### **5 Содержание и формы работы**

5.1. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

5.2. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

5.3. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

5.4. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вместающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

5.5. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

5.6. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню - требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи заведующего производством предприятия – организатора питания.

5.7. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный

запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.8. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции.

## **6. Бракераж пищи**

6.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

6.2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производят члены бракеражной комиссии.

6.3. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.

6.4. За качество пищи несут санитарную ответственность медсестра, заведующая производством, повар столовой.

6.5. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

Оценка «отлично» ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и др.).

Оценка «удовлетворительно» ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» (брак) даётся изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю». Оценка «неудовлетворительно», данная членами бракеражной комиссии, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, акт доводится до руководства предприятия, осуществляющего организацию горячего питания в школе, и директора школы.

6.6. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

6.7. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

6.8. Для определения правильности всех штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

#### **7. Права бракеражной комиссии.**

Бракеражная комиссия имеет право:

7.1. в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;

7.2. контролировать наличие маркировки на посуде;

7.3. проверять выход продукции;

7.4. контролировать наличие суточной пробы;

7.5. проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;

7.6. проверять качество поступающей продукции;

7.7. контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;

7.8. проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;

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

#### **8. Осуществление контроля за работой бракеражной комиссии.**

8.1. Контроль за работой бракеражной комиссии осуществляет директор школы.

8.2. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии,

работниками столовой и другими лицами, директор школы приказом временно создаёт комиссию для решения спорных вопросов.