

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Школа № 132 с углубленным изучением отдельных предметов  
имени Героя Советского Союза Губанова Г.П.»  
городского округа Самара

443096 г. Самара, ул. Коммунистическая, 16  
тел. 336-44-21; факс 336-44-16



Положение  
о бракеражной комиссии  
в МБОУ Школе № 132

**1. Общие положения**

1.1. Основываясь на принципах коллегиальности управления МБОУ Школа № 132 г.о. Самара (далее — школа), а также в соответствии с Уставом школы в целях осуществления контроля организации горячего питания обучающихся, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при раздаче пищи в школе создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН, технологическими картами, ГОСТами.

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

1.4. Срок действия данного положения не ограничен.

**2. Управление и структура бракеражной комиссии**

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на учебный год. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

2.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3 человек. (Количество членов бракеражной комиссии определяется таким образом, чтобы на момент снятия бракеража пищи в школе находились данные работники, в соответствии с графиком работы).

2.3. В состав бракеражной комиссии входят медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения.

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

- 3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся.
- 3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока, в том числе:
  - 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 правильностью составления меню;
  - контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;
  - осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
  - следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
  - периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
  - осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д., в соответствии с правилами бракеража пищи;
  - проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
  - определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
  - проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

### **4. Права бракеражной комиссии**

Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поставляемой продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- вносить на рассмотрение руководства школы и организатору питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

## **5. Содержание и формы работы**

- 5.1. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.
- 5.2. Бракеражная комиссия путем взвешивания 5-10 порций определяет фактический выход одной порции. Вес порционных изделий не должен быть меньше должной средней массы (допускаются отклонения +, - 3% от нормы выхода).
- 5.3. Для проведения бракеража необходимо иметь в пищеблоке весы, чистые приборы, питьевую воду.
- 5.4. Члены бракеражной комиссии от школы ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы.
- 5.5. Предварительно комиссия должна ознакомиться с Меню: в нем должны быть дата, полное наименование блюда, выход порций, цена. Меню должно быть утверждено директором школы и управляющим организации, поставляющей питание.
- 5.6. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав 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.
- 5.7. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». Данный журнал установленной формы оформляется подписями (членами бракеражной комиссии, не менее 3 человек). Замечания и нарушения, установленные комиссией при приготовлении блюд, заносятся в этот же журнал, в графу для примечаний. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью; хранится бракеражный журнал у заведующего производством.

## **6. Осуществление контроля работы бракеражной комиссии**

- 6.1. Контроль работы бракеражной комиссии осуществляет директор школы.
- 6.2. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами бракеражной комиссии, работниками пищеблока и другими лицами, директор школы совместно с администрацией поставщика питания создают временную комиссию для решения спорных вопросов.