



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДСКОГО  
ОКРУГА ТОЛЬЯТТИ «ШКОЛА С УГЛУБЛЕННЫМ  
ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ №41»**

445037, РФ, Самарская область, г. Тольятти, бульвар Орджоникидзе, 3  
тел. (8482) 32-05-23, e-mail: [school41@edu.tgl.ru](mailto:school41@edu.tgl.ru), <http://мой41тольятти.росшкола.рф>

Положение принято на  
заседании Совета Школы  
Протокол № 4 от «21» 02 2022 г.



«Утверждаю»

МБУ Директор МБУ «Школа № 41»

«Школа № 41» Давыдов О.М. Давыдов

Приказ № 40 от «22» 02 2022 г.

**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 № 41» (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 рецептов, 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	Ежедневно	Медицинский работник, ответственный по питанию
<b>3</b>	Контроль соблюдения технологии и качества приготовления пищи гигиены	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