

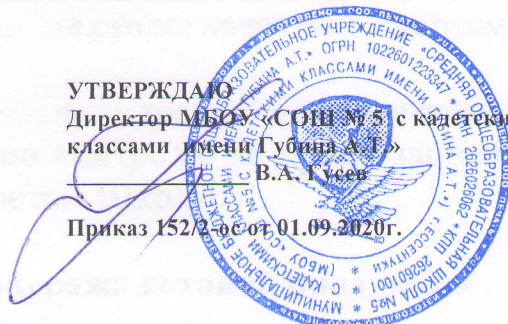
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 5 С КАДЕТСКИМИ КЛАССАМИ ИМЕНИ ГУБИНА А.Т.»

СОГЛАСОВАНО  
с Родительским комитетом  
протокол № 1  
01 сентября 2020 года

ПРИНЯТО  
На педагогическом совете  
протокол № 1  
01 сентября 2020 года

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ «СОШ № 5 с кадетскими  
классами имени Губина А.Т.»  
В.А. Кусев

Приказ 152/2-ос от 01.09.2020г.



**Положение  
о бракеражной комиссии  
МБОУ «СОШ № 5 с кадетскими классами имени Губина А.Т.»**

**1. Область применения**

Настоящее положение является локальным актом, который обеспечивает контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в столовой МБОУ «СОШ № 5 с кадетскими классами имени Губина А.Т.» (далее - Школа).

**2. Нормативные ссылки**

Настоящее Положение разработано на основании:

- Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации»;
- Национальной образовательной инициативы Президента Российской Федерации «Наша новая школа»;
- типового положения об общеобразовательном учреждении;
- постановления Главного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45 "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08";
- письма Минобрнауки России от 12.04.2012 N 06-731 "О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников" (вместе с "Методическими рекомендациями "Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников");
- Устава МБОУ «СОШ № 5 с кадетскими классами имени Губина А.Т.»

**3. Общие положения**

3.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления Школой, а также в соответствии с Уставом в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Школе создается и действует бракеражная комиссия.



- 3.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.
- 3.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией Школы, Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, Управляющим советом Школы.

#### **4. Организация и проведение бракеража готовой продукции**

- 4.1. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы до начала раздачи готовой пищи.
- 4.2. 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 директором школы.

#### **5. Порядок проведения бракеража готовой продукции**

- 5.1. 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.
- 5.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
- 5.3. Оценка «Вкус, цвет и запах соответствует данному блюду» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюд соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» 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.
- 5.4. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.
- 5.5. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).
- 5.6. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». Данный журнал установленной формы (СанПиН 2.4.5.2409-08 форма 2 ) 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 и оформляется подписями членов бракеражной комиссии. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у заведующей производством.

- 5.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при директоре.

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

- 5.8. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

## 6. Требования к оформлению документации

- 6.1. Результаты проверки качества блюд отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- 6.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.
- 6.3. Администрация Школы обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.