



УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ – СОШ № 6  
Ю.В. Логачев  
« 30 » августа 2024

## Положение о бракеражной комиссии в МБОУ-СОШ № 6

### 1. Общие положения

Настоящее положение разработано в соответствии с санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28; санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32, методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18 мая 2020 года № МР 2.4.0179-20.

Бракеражная комиссия назначается приказом директора на учебный год.

Назначение бракеражной комиссии – обеспечение постоянного контроля за работой буфета.

В состав бракеражной комиссии входят представители первичной профсоюзной организации, буфетчица, медработник.

Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее четырех человек.

Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой буфета на совещаниях при директоре или на заседаниях профсоюзного комитета.

### 2. Обязанности бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия обязана:

1. Способствовать обеспечению качественным питанием учащихся;
2. Осуществлять контроль за работой буфета:
  - проверить санитарное состояние пищеблока,
  - контролировать наличие маркировки на посуде и полотенцах, проверять выход продукции,
  - контролировать наличие суточной пробы,
  - проверять качество поступающей продукции, контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню,
  - проверять соблюдение правил хранения продуктов питания

### 3. Бракераж пищи

- 3.1. Все блюда и кулинарные изделия, поступающие в буфет, подлежат обязательному бракеражу. Бракераж пищи проводится до начала отпуска продукции.
- 3.2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит медицинский работник.
- 3.3. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала



ее реализации. При неудовлетворительном качестве пищи комиссия обязана снять её с раздачи, направить на переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

3.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у буфетчицы.

3.5. За качество пищи несут ответственность медсестра, буфетчица и КШПиТ.

3.6. 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 вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведен 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) дается изделиям, имеющие 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.

3.7. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляется подписями медицинской сестры, буфетчицы, ответственного за питание и представителя профсоюзной организации. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная медсестрой, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, акт доводится до руководства предприятия, осуществляющего организацию горячего питания в школе, и директора школы.

3.8. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

#### **4. Права бракеражной комиссии.**

Бракеражная комиссия имеет право:

- 4.1. в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- 4.2. контролировать наличие маркировки на посуде и полотенцах;
- 4.3. проверять выход продукции;
- 4.4. контролировать наличие суточной пробы;
- 4.5. проверять качество поступающей продукции;
- 4.6. контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- 4.8. проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- 4.9. вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.