

**Принято**  
педагогическим советом  
протокол №1  
от «27» августа 2022 года

**Утверждаю**  
Директор МБОУ «Кубасская оош»  
Л.А.Пальцева  
Введено в действие приказом  
№135 от «29» августа 2022 года



**Положение**  
**о бракеражной комиссии в школе**  
**Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения**  
**«Кубасская основная общеобразовательная школа»**  
**Чистопольского муниципального района Республики Татарстан**

**1. Общие положения.**

- 1.1. В целях осуществления контроля за организацией питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче готовой пищи в школе создается и действует бракеражная комиссия школы.
- 1.2. Бракеражная комиссия создается на основании приказа директора школы.
- 1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а также нормативными правовыми актами Российской Федерации, Республики Татарстан, СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические сроки требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», в том числе муниципальными правовыми актами.

**2. Основные задачи.**

- 2.1. Осуществление систематического контроля
  - 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 соблюдения технологии приготовления пищи.
- 2.3. Контроль обеспечения требований санитарии и гигиены в пищеблоке
- 2.4. Предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний.

**3. Состав бракеражной комиссии.**

- 3.1. В состав и сроки ее полномочий утверждается приказом директора школы.
- 3.2. В состав бракеражной комиссии должно входить не менее трех человек: медицинский работник ФАП (по согласованию), представитель администрации, завхоз, представитель общественного совета.

**4.1. Бракеражная 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 также соблюдения правил и условий хранения;
- проверяет наличие суточной пробы;
- осуществляет контроль соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.

4.2. В случае выявления каких-либо нарушений члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению недостатков.

**5. Содержание и формы работы.**

- 5.1. Бракеражная 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.

5.2. Бракеражная комиссия приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала отпуска каждой вновь приготавливаемой партии.

5.3. Предварительно бракеражная комиссия должна ознакомиться с меню: в нём должны быть представлены: дата, № рецептуры, полное наименование блюда, выход блюда, пищевая и энергетическая ценность. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав пишу.

5.4. При органолептической оценке большего 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.

5.5. Результаты бракеражной продукции заносят в журнал бракеражки готовой кулинарной продукции, он должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью и хранится на пищеблоке школьной столовой.

5.6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, текстура (консистенция), запах, вкус, готовность).

5.7. 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 утверждённому рецептуре.

5.8. 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, недостаточное солёный вкус блюда (изделия) и т.д.

5.9. 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, наличие жидкости в салатах, жёсткая текстура (консистенция) мяса и т.д. Если характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

5.10. Оценка 2 балла «неудовлетворительно» соответствует блюдам со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоеваренные или другие признаки, портящие блюдо и изделие.

5.11. Оценка качества блюд заносятся в бракеражный журнал готовой кулинарной продукции, оформляются подписями всех членов комиссии до начала её реализации.

## 6. Заключительные положения.

6.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Администрация школы обязана осуществлять деятельность бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.