

Рассмотрено на педагогическом совете
ГБОУ «СШ №99 Г.О. МАКЕЕВКА»
Протокол №1 от 28.08.2024

Утверждено
Директор ГБОУ «СШ №99 Г.О. МАКЕЕВКА»
В.И. Митченко
Приказ от 29.08.2024 № 28



ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ ГБОУ «СШ № 99 ГОРОДСКОГО ОКРУГА МАКЕЕВКА»

1. Общее положение:

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ГОСТ 31986-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

1.2. Положение составлено для контроля за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи и выполнением санитарно-гигиенических требований.

1.3. Положение определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности бракеражной комиссии.

2. Порядок создания бракеражной комиссии, ее состав:

1.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

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

1.3. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3.

1.4. Членами бракеражной комиссии могут быть: руководитель образовательного учреждения, члены администрации школы, ответственный за организацию питания, педагогические работники, медицинская сестра.

1.5. Отсутствие отдельных членов бракеражной комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее трех ее членов.

1.6. При необходимости в состав бракеражной комиссии приказом руководителя образовательной организации могут включаться работники, чьи должности не указаны в пункте 2.4 настоящего Положения, а также специалисты и эксперты, не являющиеся работниками образовательной организации.

1.7. Председатель бракеражной комиссии является ее полноправным членом. В случае равенства голосов при голосовании голос председателя бракеражной комиссии является решающим.

3. Основные цели и задачи бракеражной комиссии:

3.1. Бракеражная комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества готовых блюд, приготовленных в пищеблоке образовательной организации, а также предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний, контроль за соблюдением технологии приготовления пищи, расширение ассортиментного перечня блюд и организация полноценного питания.

3.2. Задачи бракеражной комиссии:

✓ контроль массы всех готовых блюд (штучных изделий, полуфабрикатов, порционных блюд, продукции к блюдам);

✓ органолептическая оценка всех готовых блюд (состав, вкус, температура, запах, внешний вид, готовность).

3.3. Возложение на бракеражную комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам ее создания, не допускается.

3.4. Решения, принятые бракеражной комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные к исполнению всеми работниками образовательной организации либо теми, кому они непосредственно адресованы, если в таких решениях прямо указаны работники образовательной организации.

4. Права и обязанности бракеражной комиссии:

4.1. Бракеражная комиссия вправе:

- ✓ выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания;
- ✓ ходатайствовать о поощрении или наказании работников пищеблока образовательной организации;
- ✓ находиться в помещениях пищеблока для проведения бракеража готовых блюд.

4.2. Бракеражная комиссия обязана:

- ✓ ежедневно являться на бракераж готовой пищевой продукции за 20 минут до начала раздачи;
- ✓ добросовестно выполнять возложенные функции: отбирать пробы готовой пищевой продукции, проводить контрольное взвешивание и органолептическую оценку;
- ✓ выносить одно из трех обоснованных решений: допустить к раздаче, направить на доработку, отправить в брак;
- ✓ ознакомиться с меню, таблицами выхода и состава продукции, изучить технологические и калькуляционные карты приготовления пищи, качество которой оценивается;
- ✓ своевременно сообщить руководству образовательной организации о проблемах здоровья, которые препятствуют осуществлению возложенных функций;
- ✓ осуществлять свои функции в специально выдаваемой одежде: халате, шапочке, перчатках и обуви;
- ✓ перед тем как приступить к своим обязанностям, вымыть руки и надеть специальную одежду;
- ✓ присутствовать на заседании при руководителе образовательной организации по вопросам расследования причин брака готовых блюд;
- ✓ фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в журнале бракеража готовой кулинарной продукции и акте выявления брака (по необходимости);
- ✓ осуществлять контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- ✓ проверять на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ✓ ежедневно следить за правильностью составления меню;
- ✓ контролировать организацию работы на пищеблоке;
- ✓ осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- ✓ проверять соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- ✓ следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- ✓ периодически присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
- ✓ проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

5. Деятельность бракеражной комиссии:

- 5.1. Деятельность комиссии регламентируется настоящим Положением, действующими санитарными правилами, ГОСТ.
- 5.2. Для оценки контроля массы и органолептической оценки члены бракеражной комиссии используют порядки, указанные в приложениях № 1 и 2 к настоящему Положению.
- 5.3. Работники образовательной организации обязаны содействовать деятельности бракеражной комиссии: представлять затребованные документы, давать пояснения, предъявлять пищевые продукты, технологические емкости, посуду и т. п.

6. Документация бракеражной комиссии:

- 6.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».
- 6.2. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у заведующей столовой.

7. Оценка организации питания в школе:

- 7.1. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.
- 7.2. Администрация школы обязана содействовать деятельности *бракеражной комиссии* и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

8. Критерии оценки качества блюд:

- ✓ «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
- ✓ «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;
- ✓ «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;
- ✓ «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.
- ✓

9. Заключительное положение:

- 9.1. Члены *бракеражной комиссии* работают на добровольной основе.
- 9.2. Администрация образовательного учреждения при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать работу членов *бракеражной комиссии*.
- 9.3. Администрация школы обязана содействовать деятельности *бракеражной комиссии* и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.
- 9.4. Члены бракеражной комиссии несут персональную ответственность за выполнение возложенных на них функций и за вынесенные в ходе деятельности решения.

Прошито, пронумеровано
и скреплено печатью

3

7/24

) листов

Директор
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 99 ГОРОДСКОГО
ОКРУГА МАКЕЕВКА» ДОНЕЦКОЙ
НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

В.И. Митченко

