

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Баскаковская средняя общеобразовательная школа»
МКОУ «Баскаковская СОШ»

Приказ
от 30 января 2025 г.

д. Баскаково

№ 1/4

О создании бракеражной комиссии

В целях соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в школе

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:

председатель: Барсукова Лариса Анатольевна - зам.директора по ВР;
члены комиссии: Желтова Ольга Владимировна – повар;
Тур Евгения Васильевна – социальный педагог;
Мишина Елена Владимировна – член родительского комитета;

2. Ежеквартально представлять директору отчет о результатах проведенной работы.

3. Членам бракеражной комиссии ежедневно осуществлять пробу готовой продукции в школьной столовой с занесением в специальный бракеражный журнал.

4. Работа бракеражной комиссии регламентируется положением о бракеражной комиссии ОУ.

5. Утвердить план работы бракеражной комиссии.

6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Исполняющий обязанности директора школы:



 Г.Г. Козлова

План работы бракеражной комиссии

Мероприятия в ОУ	Сроки выполнения	Ответственный
Контроль за выполнением работниками столовой гигиенических требований к внешнему виду (наличие халатов, головных уборов).	Ежедневно	Члены комиссии
Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии повара
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1–2 раза в неделю	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Член комиссии (медицинский работник, председатель)
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии, медицинский работник
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
Отчет на Совете ОУ о проделанной работе комиссии	Декабрь, май	Председатель комиссии

**Положение о бракеражной комиссии
Муниципального казенного общеобразовательного учреждения
«Баскаковская средняя общеобразовательная школа»
МКОУ «Баскаковская СОШ»**

1. Общие положения

1.1. Данное **Положение о бракеражной комиссии в школе** разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 1 сентября 2020 года, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 года N 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» в редакции, действующей с 1 января 2020 года, Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13 июля 2020 года), а также Уставом общеобразовательной организации и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Настоящее *Положение о бракеражной комиссии в МКОУ «Баскаковская СОШ», осуществляющей образовательную деятельность*, определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии, регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3. **Бракеражная комиссия** (далее – комиссия) — комиссия общественного контроля образовательной организации, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом 2.4.5.2409-08, сборниками рецептов, технологическими картами, Методическими рекомендациями МР2.4.0180- 20, данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания

- проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов *Приложения 1*;
- проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- контроль над процессом приема пищи обучающимися;
- проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;
- контроль организации работы на пищеблоке;
- ежедневное отслеживание за правильностью составления меню-раскладок;
- наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;
- проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д. (*Приложение 2*).

2.2. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

2.3. Комиссия периодически, но не реже одного раза в месяц, осуществляет контроль над закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд. Результаты проверки отмечают в журнале контроля над закладкой основных продуктов и заверяют оценку личными подписями членов комиссии.

2.4. Комиссия составляет акты на списание продуктов.

2.5. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.

2.6. Комиссия вносит предложения по улучшению питания обучающихся в образовательной организации.

2.7. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, заседаниях родительского комитета.

3. Оценка организации питания в школе

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с меню требованием. Однако, отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее двух ее членов.

- 3.2. В меню должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено директором, должны стоять подписи заведующего производством (шеф-повара), медсестры, кладовщика, повара.
- 3.3. Члены комиссии в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.
- 3.4. Комиссия осуществляет контроль за соответствием технических требований, предъявляемых к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок, наличие документов, удостоверяющих их качество и безопасность.
- 3.5. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 3.6. 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.
- 3.7. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью образовательной организации: хранится у медицинской сестры.
- 3.8. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).
- 3.9. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.
- 3.10. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.
- 3.11. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).
- 3.12. Оценка «неудовлетворительно» (брак) дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».
- 3.13. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

3.14. По результатам проверки каждый член комиссии может приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением комиссия принимает большинством голосов.

3.15. Решение комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.

3.16. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при директоре. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

3.17. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

3.18. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

3.19. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода). Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

3.20. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. Выдача готовой пищи производится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

3.21. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания обучающихся, заносятся в бракеражный журнал.

3.22. Основными формами работы бракеражной комиссии являются:

- совещания, которые проводятся 1 раз в квартал;
- контроль, осуществляемый директором школы, членами бракеражной комиссии, согласно плану производственного контроля образовательной организации.

3.23. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел директору общеобразовательной организации на административное совещание, заседания Педагогического совета, родительского комитета. Результаты работы бракеражной комиссии оформляются в форме протоколов или доклада о состоянии дел по организации питания в школе. Итоговый материал должен содержать констатацию фактов, выводы и, при необходимости, предложения.

3.24. Контроль проводится в виде плановых проверок в соответствии с утвержденным планом производственного контроля образовательной организации, который обеспечивает периодичность и исключает нерациональное дублирование в организации проверок и в виде оперативных проверок с целью установления фактов и проверки сведений о нарушениях.

Примерный перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению:

- оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
- контроль за полнотой вложения продуктов в котел;
- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;
- контроль за организацией сбалансированного безопасного питания;
- контроль за хранением и реализацией пищевых продуктов;
- контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и наличием сопроводительных документов;
- ведение журналов бракеража готовой кулинарной продукции и бракеража поступающего продовольственного сырья;
- контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порций;
- контроль за выполнением норм питания и витаминизацией пищи;
- контроль за соблюдением питьевого режима;
- контроль за закладкой основных продуктов питания;
- контроль за отбором суточной пробы.

Итоги проверок заслушиваются на совещании при директоре и планерках, где обсуждаются замечания и предложения по организации и качества питания в школе.

3.25. Администрация школы обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

4. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в школе;
контролировать выполнение принятых решений;
направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;
оставлять инвентаризационные ведомости и акты на списание невостребованных порций, недоброкачественных продуктов;
давать рекомендации, направленные на улучшение питания в школе;
координировать перед администрацией образовательной организации о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в школе.

!. **Бракеражная комиссия обязана:**

контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
контролировать организацию работы на пищеблоке;
следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
следить за правильностью составления меню;
присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
проводить органолептическую оценку готовой пищи;
проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся;
осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде (халате, комбинезоне, головном уборе, обуви и т.п.);
проводить просветительскую работу с педагогами и родителями обучающихся.

. **Бракеражная комиссия несет ответственность:**

за выполнение закрепленных за ней полномочий;
за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ;
за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой продукции, в журнале контроля над закладкой основных продуктов, в актах на списание невостребованных порций.

5. Делопроизводство

5.1. Организация, осуществляющая образовательную деятельность, ведет акты на списание невостребованных порций и бракеражные журналы:

- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья.

5.2. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью организации.

5.3. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность др.

5.4. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. (Приложение 2).

5.5. За качество пищи несут ответственность члены бракеражной комиссии, заведующий производством (ст. повар).

5.6. Журнал бракеража готовой продукции хранится у медицинской сестры либо у заведующего производством.

5.7. Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья хранится у заведующего производством (ст. повара) и заполняется по мере поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее *Положение о бракеражной комиссии в школе* является локальным нормативным актом.

6.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

6.3. *Положение о бракеражной комиссии в образовательной организации* принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.6.1. настоящего Положения.

6.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.