

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
городского округа Тольятти «Школа № 72  
имени Героя Советского Союза А.В. Голоднова»  
(МБУ «Школа № 72»)

---

ул. Автостроителей, 92 т. 30-57-58, e-mailschool72@edu.tgl.ru

**Принято**

На Педагогическом совете  
Протокол № 1  
«31» августа 2021 г.

**Принято**

с учетом мнения  
общешкольного  
Родительского комитета  
протокол № 1  
«30» августа 2021 г.

**Принято**

с учетом мнения  
Совета обучающихся  
протокол № 1  
«30» августа 2021 г.



Утверждаю

Директор МБУ «Школа № 72»

С.И.Гамов

Приказ № 449-од от 31.08.2021

## ПОЛОЖЕНИЕ

### о работе бракеражной комиссии

## **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 создаётся 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 Российской Федерации от 27.10.2020г. №32 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27.02.2007 г., сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением.

1.4. Исполнитель ЗАО Комбинат школьного питания «Дружба».

## **2. Основные задачи**

2.1. Осуществление систематического контроля исполнения условий соглашения со стороны Исполнителя - ЗАО КШП «Дружба»:

- соблюдение сроков, объёмов и ассортимента поставляемого товара;
- объём порций, качественный и количественный состав готовых блюд;
- организация приёма 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. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждается приказом директора школы.

3.2. В состав бракеражной комиссии должно входить не менее трёх человек: зав. производством школьной столовой, представитель школы, медицинский работник, ответственный за питание в школе, представитель родительской общественности.

## **4. Полномочия комиссии**

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 так же соблюдения правил и условий их хранения;
- осуществляет контроль качества приготовления пищи;
- 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 организует свою деятельность согласно плана работы (приложение №1).
- 5.2. 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.
- 5.3 Бракеражная комиссия приходит на снятие бракеражной пробы за 20 минут до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 5.4. Предварительно бракеражная комиссия должна ознакомиться с меню: в нём должны быть представлены: дата, № рецептуры, код блюда, полное наименование блюд, выход блюд, пищевая и энергетическая ценность. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав пищу.
- 5.5. При органолептической оценке большого 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.
- 5.6. Результаты бракеража готовой кулинарной продукции заносят в бракеражные листы готовой кулинарной продукции, поставляемой Исполнителем ЗАО КШП «Дружба» и хранятся на пищеблоке у зав. производством школьной столовой.
- 5.7. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, текстура (консистенция), запах, вкус, готовность).
- 5.8. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.
- 5.9. Информация о соответствии (изделий, полуфабрикатов) 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 содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.
- 6.3. При изменении состава бракеражной комиссии и её председателя соответствующие документы передаются новому составу комиссии по акту приёма-передачи документов.

**Годовой план работы бракеражной комиссии**

**МБУ «Школа № 72»**

<b>№</b>	<b>Задачи</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Ответственный</b>
1	Контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм доставки, разгрузки, продуктов питания и проверка сроков реализации	Ежедневно	Зав. производством
2	Организация приёма пищи детьми, соблюдение СанПиН и правил личной гигиены	Ежедневно	Медицинский работник, Ответственный за питание
3	Контроль соблюдения технологии и качества приготовления пищи	Ежедневно	Зав. производством
4	Контроль обеспечения требований санитарии и гигиены в пищеблоке и соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.	Ежедневно	Зав. производством, медицинский работник, Ответственный за питание
5	Проверка на пригодность помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения	Ежедневно	Ответственный за питание
6	Проверяет наличие суточной пробы	Ежедневно	Медицинский работник
7	Проводит органолептическую оценку качества готовой пищи	Ежедневно каждой вновь приготовленной партии	Зав. производством, ответственный за питание, медицинский работник