

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 2 С.АРЗГИР  
АРЗГИРСКОГО РАЙОНА СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
(МБОУ СОШ № 2 С.АРЗГИР)

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Заседание Попечительского совета  
Протокол № 1 от 31.08.2015г.

Заседание Управляющего совета  
Протокол № 1 от 01.09.2015г.

Общешкольный родительский  
комитет  
Протокол № 1 от 01.09.2015 г.



Директор школы  
Т. В. Марюфич  
Приказ № 224/5 от 01.09.2015 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ  
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ МБОУ СОШ № 2 С.АРЗГИР**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

- 1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБОУ СОШ № 2 создается и действует бракеражная комиссия.
- 1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом МБОУ СОШ № 2 с. Арзгир.

**2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЕ СОСТАВ**

- 2.1. Бракеражная комиссия состоит не менее чем из 3 членов. В состав комиссии могут входить:

представитель администрации МБОУ СОШ № 2;  
старшая медицинская сестра;  
повар работающей смены, согласно графика работы;  
заведующая столовой;  
социальный педагог;  
член управляющего совета;  
представитель родительской общественности.

**3. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ**

### 3.1. Бракеражная комиссия:

проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

ежедневно следит за правильностью составления меню;

контролирует организацию работы на пищеблоке;

осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д. согласно прилагаемым Методическим рекомендациям по снятию бракеража готовой продукции.

проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

## 4. СОДЕРЖАНИЕ И ФОРМЫ РАБОТЫ

4.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие суточной пробы за 15 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню - требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено руководителем учреждения, должны стоять подписи старшей медсестры, кладовщика, отпустившего продукты питания и повара принявшего продукты. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. 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.

4.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у старшей медсестры .

4.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

4.4. Блюда и кулинарные изделия, имеющие 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 под записью «К раздаче не допускаю».

4.5. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

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

4.7. 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.

4.8. 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.

## **5. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МБОУ СОШ № 2 С.АРЗГИР**

5.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал. Администрация МБОУ СОШ № 2 с.Арзгир при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания. Администрация МБОУ СОШ № 2 с.Арзгир обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.