

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №5 Г.БАКАСАНА ИМ.Н.И.НАГОЕВА»**

Принято  
на заседании  
Педагогического  
Совета школы  
Протокол № 1  
от 30.08 2022г.

Согласовано  
с Управляющим Советом  
Протокол № 1  
от 31.08 2022г.

Утверждено приказом  
директора школы



№ 3108  
от 31.08 2022г.  
З.Х. Архагова

**Положение  
о бракеражной комиссии  
в МКОУ «СОШ №5 г. Баксана им.Н.И.Нагоева»**

**1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) разработано на основе СанПиН 2.4.5.2409-08 для усиления контроля за организацией питания обучающихся в МКОУ «СОШ №5 г. Баксана им.Н.И.Нагоева», качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.
- 1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с Управляющим советом образовательной организации.
- 1.3. Руководство образовательной организацией обязано содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.
- 1.4. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при руководителе или на собраниях педагогического коллектива.
- 1.5. Срок действия данного Положения не ограничен.

**2. Основные направления деятельности**

- 2.1. Постоянный контроль за работой школьной столовой (пищеблока), организацией питания, качеством пищевых продуктов, составляющих рацион питания обучающихся.

**3. Основные документы, регламентирующие работу бракеражной комиссии**

- 3.1. Требования СанПиН, технологические карты, ГОСТ.
- 3.2. Устав образовательной организации.
- 3.3. Локальные акты образовательной организации (в том числе, Правила внутреннего трудового распорядка).
- 3.4. Приказы и распоряжения руководителя образовательной организации.

**4. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав**

- 4.1. Бракеражная комиссия создается приказом руководителя образовательной организации в начале учебного года. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3-х (количество членов бракеражной комиссии определяется таким образом, чтобы на момент снятия бракеража пищи в ОУ находились данные работники, в соответствии с графиком работы).

4.3. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, медицинский работник, заведующая производством (можно привлекать представителей родительской общественности, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям).

4.4. При назначении комиссии соблюдается принцип ежегодного обновления ее состава.

## **5. Полномочия комиссии**

### **5.1. Бракеражная комиссия ОУ:**

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при раздаче готовой пищи, проверяет выход блюд;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- осуществляет контроль за работой столовой;
- проверяет санитарное состояние пищеблока;
- контролирует наличие маркировки на посуде;
- контролирует выход готовой продукции;
- контролирует наличие суточных проб;
- проверяет соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверяет качество поступающей продукции;
- контролирует разнообразие блюд и соблюдение циклического меню;
- проверяет соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
- проводит бракераж готовой продукции,
- предотвращает пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания;
- отчитывается о своей работе на заседаниях различных совещательных органов и комиссий,
- своевременно выполняет рекомендации технологов комбината питания и предписания вышестоящих и контролирующих организаций.

## **6. Критерии оценки качества блюд**

**Оценка «отлично»** – блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

**Оценка «хорошо»** – незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и др.).

**Оценка «удовлетворительно»** – изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам и

линарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

**Оценка «неудовлетворительно» (брак)** – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда, дается изделиям, имеющие следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

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.

Решения комиссии обязательны к исполнению руководством образовательной организации и работниками пищеблока.