

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Школа № 63 с углубленным изучением отдельных предметов имени Мельникова Н.И.» городского округа Самара  
(МБОУ Школа № 63 г.о. Самара)**

«Принято»  
Советом Школы  
Протокол №1 от 27.08.2021 г.

«Утверждаю»  
Приказ № 275-од от 27.08.2021 г.  
Директор \_\_\_\_\_ Цибарева О.Ю.



## Положение о бракеражной комиссии

### 1. Общие положения

- 1.1. С целью осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно – гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБОУ Школе № 63 г.о. Самара создается и действует бракеражная комиссия.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями, СанПиН 2.4.1.2660-10, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением.
- 1.3. Бракеражная комиссия назначается приказом директора школы на учебный год.
- 1.4. В состав бракеражной комиссии могут входить классные руководители, представители профсоюзного комитета, ответственный за организацию питания обучающихся, администрации школы, родительской общественности.
- 1.5. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее трёх человек.
- 1.6. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается по результатам контроля работы школьной столовой на административных совещаниях при директоре или на Совете школы.

### 2. Обязанности бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия Школы:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно – гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- 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;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;

### **3. Бракераж пищи**

3.1 Все блюда подлежат обязательному бракеражу. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

3.2. Бракераж блюд производят члены бракеражной комиссии.

3.3. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

3.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью; бракеражный журнал хранится на пищеблоке у бригадира столовой.

3.5. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: цвету, запаху, вкусу, внешнему виду, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям – «Пища к раздаче допущена», «неудовлетворительно» (брак).

Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

Оценка «Пища к раздаче не допущена» (брак) даётся в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида.

### **4. Права бракеражной комиссии**

Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- контролировать наличие маркировки на посуде;
- проверять выход готовой продукции;
- контролировать наличие и надлежащее хранение суточной пробы;
- контролировать наличие контрольного блюда;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поступающей продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение десятидневного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

Срок действия данного Положения не ограничен.