

**РАССМОТРЕНО:**  
на заседании Педагогического совета  
от 11.01.2021г. № 3

**УТВЕРЖДЕНО:**  
Приказом МАОУ СОШ № 14  
от 11 января 2021г. № 03-О



### **ПОЛОЖЕНИЕ**

**о бракеражной комиссии в Муниципальном автономном  
общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная  
школа № 14» (структурное подразделение «Детский сад»)**



### **3. Оценка организации питания**

- 3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с меню требованием.
- 3.2. В меню должны быть проставлены дата, количество детей, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов. Меню должно быть утверждено директором, должны стоять подписи старшей медицинской сестры и повара.
- 3.3. Бракеражную пробу берут из общей кастрюли, предварительно тщательно перемешав пищу.
- 3.4. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы), а затем дегустируют блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь.
- 3.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью, хранится у старшей медицинской сестры.
- 3.6. Органолептическая оценка даётся на каждое блюдо отдельно (вкус, запах, внешний вид, температура и т.п.).
- 3.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал, установленной формы и заверяется подписями всех членов бракеражной комиссии.
- 3.8. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.
- 3.9. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объём первых блюд устанавливается путём деления ёмкости кастрюли на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов, взвешивают всю кастрюлю, содержащую готовое блюдо, и после вычитания массы тары делят на количество выписанных порций.
- 3.10. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установлением массы десяти порций, которая не должна быть меньше должной (допускается отклонение +3% от нормы выхода). Для проведения бракеража на пищеблоке необходимо иметь весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, 2 ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне, линейку.
- 3.11. Оценка качества продукции заносится в Бракеражный журнал до начала 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.
- 3.12. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией в организации питания детей, заносятся в Бракеражный журнал.

### **4. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии**

- 4.1. Бракеражная комиссия имеет право:
- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в ОО;
  - контролировать выполнение принятых решений;
  - направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;
  - давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ОО;
  - ходатайствовать перед администрацией о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в ОО.
- 4.2. 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 питания;
- 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 воспитанников в основных пищевых веществах;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи;
- проверять соответствие объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству воспитанников.

#### 4.3. Бракеражная комиссия несёт ответственность:

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации;
- за достоверность излагаемых фактов в Бракеражном журнале готовой продукции.

### 5. Делопроизводство

#### 5.1. ОО ведёт бракеражные журналы:

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

5.2. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, пронумерованы и скреплены печатью ОО.

5.3. Журнал бракеража готовой продукции хранится у старшей медицинской сестры.

5.4. Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья хранится на складе и заполняется по мере поступления пищевых продуктов.