

РАССМОТРЕНО  
Управляющий совет  
Протокол №  
от 20.08 2024 г

РАССМОТРЕНО  
Педагогический совет  
Протокол № 13  
от 22.08 2024 г

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАОУ  
«СОШ №133»  
И. В. Кайзер  
Приказ № 32-ОД  
от 22.08 2024 г

## Положение о бракеражной комиссии МАОУ «Средняя общеобразовательная школа №133»

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом №273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 08.08.2024, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", Федеральным законом №29-ФЗ от 02.01.2000 "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (в редакции от 01.01.2022 г.), а также Уставом МАОУ «СОШ №133» и другими нормативными правовыми актами РФ, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Бракеражная комиссия создана в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется санитарноэпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, сборниками рецептур, технологическими картами, Методическими рекомендациями МР2.4.0180- 20, данным Положением

### 2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы. Бракеражная комиссия состоит из 4 членов. В состав комиссии входят: директор школы, заведующая столовой, ответственный по питанию, медицинский работник, другие работники школы (по согласованию).

### 3. Основные цели и задачи комиссии

3.1. Комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества пищевой продукции, приготовленной на пищеблоке образовательной организации.

### 3.2. Задачи создания и деятельности комиссии:

- контроль массы всех пищевых продуктов (штучных изделий, полуфабрикатов, порционных блюд, продукции к блюдам);
- органолептическая оценка всей готовой пищевой продукции (состав, вкус, температура, запах, внешний вид, готовность).

3.3. Возложение на комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

## 4. Полномочия комиссии

4.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся школы.

4.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблоков, в том числе:

4.2.1. осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания

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

4.2.3. ежедневно следит за правильностью составления меню

4.2.4. контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде и хозяйственном инвентаре, и полотенцах

4.2.5. осуществляет контроль сроков реализации и качества приготовления пищи

4.2.6. проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям учащихся в основных пищевых веществах

4.2.7. следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

4.2.8. периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд

4.2.9. Осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, то есть определяет ее на цвет, запах и вкус консистенцию, жесткость, сочность и т.д. в соответствии с правилами бракеража пищи

4.2.10. Проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы

4.2.11. определяет фактический выход порции каждого блюда

4.2.12. проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количества детей

4.3. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поставляемой пищи;

- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню.
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- выносить на рассмотрение руководства школы и организаторов питания предложения по улучшению качества питания и повышения культуры обслуживания.

### **5. Оценка организации питания**

5.1 Результаты проверки выхода блюд и их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по определенной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.2 Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

5.3 Решения, принятые комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками организации либо, если в таких решениях прямо указаны работники организации, непосредственно которым они адресованы для исполнения.