

СОГЛАСОВАНО:  
комиссией управляющего совета  
ГБОУ СОШ с. Большая Рязань  
Протокол №1 от 10.01.2018 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ГБОУ СОШ с.Большая Рязань  
Н. Г. Инюткина  
Приказ №3 от 18.01. 2018 г.

**Положение**  
**о бракеражной комиссии**  
**структурного подразделения детского сада «Солнышко»**  
**государственного бюджетного общеобразовательного**  
**учреждения Самарской области**  
**основной общеобразовательной школы**  
**села Большая Рязань**

## **1. Общие положения**

- 1.1. В соответствии с уставом и локальными актами ГБОУ ООШ, в целях осуществления контроля организации питания детей в СПДС «Солнышко», качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в СПДС «Солнышко» создается и действует бракеражная комиссия СПДС «Солнышко».
- 1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией ГБОУ, комиссией Управляющего Совета ГБОУ ООШ и профсоюзным комитетом СПДС.

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

- 2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора ГБОУ. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора ГБОУ.
- 2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3–4 членов. В состав комиссии входят:
  - Руководитель СПДС (председатель комиссии);
  - Заведующий хозяйством СПДС;
  - Член комиссии Управляющего Совета

## **3. Полномочия комиссии**

Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- 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.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

## **4. Работа бракеражной комиссии**

- 4.1. Бракеражная комиссия приходит на снятие бракеражной пробы за 10 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, должны стоять подписи руководителя, завхоза, повара.

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 завхоза.
- 4.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).
- 4.4. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.
- 4.5. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.
- 4.6. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).
- 4.7. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим 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, и Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».
- 4.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.
- 4.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная оценка бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при директоре ГБОУ. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.
- 4.10. 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 в групповую посуду.

- 4.11. 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 СПДС**

- 5.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по пятибальной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- 5.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.
- 5.3. Администрация ГБОУ при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки.
- 5.4. Администрация ГБОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.