

**Российская Федерация  
Тюменская область Тюменский район  
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
Луговская средняя общеобразовательная школа**

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор  
МАОУ Луговской СОШ  
Т.В. Нелаева  
Приказ от «31» августа  
2022г.  
№ 65/1-ОД



**ПОЛОЖЕНИЕ  
о бракеражной комиссии МАОУ Луговской СОШ**

**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, качества поставляемых продуктов соблюдения санитарно - гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.
- 1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с управляющим советом образовательной организацией.
- 1.3. Руководство образовательной организацией обязано содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией..
- 1.4. 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. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав**

- 3.1. Бракеражная комиссия создаётся приказом руководителя образовательной организации в начале учебного года. Состав комиссии, сроки её полномочий оговариваются в приказе.
- 3.2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3-х.
- 3.3. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, медицинский работник, заведующая производством.
- 3.4. При назначении комиссии соблюдается принцип ежегодного обновления всего состава.

**4. Полномочия комиссии**

- 4.1 Бракеражная комиссия образовательной организации:

- осуществлять контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет соответствие пищи физиологических потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при раздаче готовой пищи, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жёсткость, сочность и т.д.;
- проверяет соответствие объёмов приготовленного питания объёмы 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 цикличного 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 совещаниях органов и комиссий;
- Своевременно выполняет рекомендации технологов комбината питания и предписания вышестоящих и контролирующих организаций.

## 5. 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 кулинарным 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, даётся изделиям, имеющие следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие не свойственную 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.