

КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ  
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ГОРОД АРМАВИР  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ –  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 19  
352913, г.Армавир, ул.Островского, 179, тел. 7-59-79

П Р И К А З

от 02.09.2024г.

№ 03.01/549

**О создании бракеражной комиссии**

Для обеспечения систематического контроля за качеством приготовления пищи и реализацией продуктов питания в столовой , п р и к а з ы в а ю :

1. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:

Токарева А.С. – заместитель директора по ВР, председатель комиссии;

**Члены комиссии:**

Низамова М.В. – учитель,

Комаревцева Л.П. – повар-бригадир;

Степенко И.А. – учитель начальных классов.

1. Утвердить Положение о бракеражной комиссии на 2024-2025 учебный год (Приложение №1).
2. Бракеражной комиссии осуществлять работу в соответствии с Положением о бракеражной комиссии.
3. Утвердить План работы бракеражной комиссии на 2024-2025 учебный год (Приложение № 2).
4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.
5. Приказ вступает в силу со дня его подписания.

Директор МБОУ-СОШ № 19

Т.Ю.Деревянко

ПРИНЯТО:  
Советом МБОУ-СОШ № 19  
Протокол от « 30 » августа 2024г. № 1  
Председатель Совета  
\_\_\_\_\_ Т.С.Бондарева

УТВЕРЖДЕНО:  
Приказом директора  
МБОУ-СОШ № 19 № 03.01/549  
от « 02 » сентября 2024г.  
Директор МБОУ-СОШ № 19  
\_\_\_\_\_ Т.Ю.Деревянко

## **Положение о бракеражной комиссии в МБОУ-СОШ № 19**

### **1. Общие положения**

Настоящее положение разработано на основе постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.08 года № 45 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и нормативов 2.4.5.2409-08» Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Бракеражная комиссия назначается приказом директора на учебный год.

Назначение бракеражной комиссии – обеспечение постоянного контроля за работой столовой.

В состав бракеражной комиссии входят представители профсоюзного комитета, администрации, родительской общественности, социальный педагог, медработник. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее пяти человек.

Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре или на заседаниях профсоюзного комитета.

Соблюдается принцип ежегодного обновления ее состава.

### **2. Обязанность бракеражной комиссии**

Бракеражная комиссия должна:

1. Способствовать обеспечению качественным питанием учащихся;
2. Осуществлять контроль за работой столовой:
  - Проверять санитарное состояние пищеблока;
  - Контролировать наличие маркировки на посуде и полотенцах;
  - Проверять выход продукции;
  - Контролировать наличие суточной пробы;
  - Проверять соответствие процесса приготовления пищи техническим картам;
  - Проверять качество поступающей продукции, контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
  - Проверять соблюдение правил хранения продуктов питания.

### **3. Бракераж пищи**

- 3.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуски каждой вновь приготовленной партии.
- 3.2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит медицинский работник.
- 3.3. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия

- обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.
- 3.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью, хранится бракеражный журнал у заведующего производством.
  - 3.5. За качество пищи несут ответственность медсестра, заведующий производством, повара столовой.
  - 3.6. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).  
Оценка **«отлично»** ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.  
Оценка **«хорошо»** ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.)  
Оценка **«удовлетворительно»** ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.  
Оценка **«неудовлетворительно»** (брак) дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкуса запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.
  - 3.7. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями медицинской сестры (социального педагога, директора).
  - 3.8. Оценка **«удовлетворительно»** и **«неудовлетворительно»**, данная медсестрой, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, акт доводится до руководства предприятия, осуществляющего организацию горячего питания в школе и директора школы.
  - 3.9. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

#### **4. Права бракеражной комиссии**

Бракеражная комиссия имеет право:

- 4.1. В любое время проверять санитарное состояние пищеблока.
- 4.2. Контролировать наличие маркировки на посуде и полотенцах.
- 4.3. Проверять выход продукции.
- 4.4. Контролировать наличие суточной пробы.
- 4.5. Проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам.
- 4.6. Проверять качество поступающей продукции
- 4.7. Контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню.
- 4.8. Проверять соблюдение правил хранения продуктов питания
- 4.9. Вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

**План работы бракеражной комиссии МБОУ-СОШ № 19  
на 2024-2025 учебный год**

<b>№ пп</b>	<b>Мероприятия</b>	<b>Сроки выполнения</b>	<b>Ответственный</b>
1.	Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	ежедневно	члены комиссии
3.	Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	члены комиссии
4.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1-2 раза в неделю	члены комиссии
5.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	постоянно	Члены комиссии (медицинский работник, председатель комиссии)
6.	Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	медицинский работник, председатель комиссии
7.	Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	председатель комиссии
8.	Отчет на Совете МБОУ-СОШ № 19 о проделанной работе комиссии	декабрь, май	председатель комиссии

Директор МБОУ-СОШ № 19

Т.Ю.Деревянко

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 98160421728937443086516107854325912870385464125

Владелец Дервянко Татьяна Юрьевна

Действителен с 25.10.2023 по 24.10.2024