


Муниципальное бюджетное образовательное учреждение  
**«Майкорская средняя общеобразовательная школа»**  
619184, Пермский край, Юсьвинский район, поселок Майкор, улица Ленина, дом 98, 8 (34246) 26290

УТВЕРЖДАЮ  
директор МБОУ  
«Майкорская СОШ»  
  
С. А. Алевская  
« 11 » января 20 21 г.

## **ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

**в структурных подразделениях  
« Майкорский детский сад №1»,  
«Майкорский детский сад «Радуга»»**

п. Майкор, 2021

## **1. Общие положения.**

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиального управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом МБОУ «Майкорская средняя общеобразовательная школа» (далее – школа), руководствуясь СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН для ДОО и настоящим положением.

1.3. Настоящее Положение о бракеражной комиссии предусматривает план работы комиссии на год.

1.4. Настоящее Положение вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа директора школы до внесения изменений в положение.

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

2.1. Состав бракеражной комиссии утверждаются приказом директора школы.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-5 человек в каждом структурном подразделении и филиале.

2.3. В состав бракеражной комиссии могут входить: руководитель структурного подразделения (лицо его замещающее), медсестра (по согласованию), представители коллектива, представители родителей.

2.4. В необходимых случаях в состав могут быть включены другие работники детского сада, приглашенные специалисты.

2.5. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором школы.

## **3. Основные задачи.**

3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

3.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.

3.3. Предотвращение пищевых отравлений.

3.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

3.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

3.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

3.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

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

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в детском саду, контролировать выполнение принятых решений;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в структурных подразделениях «Майкорский детский сад №1», «Майкорский детский сад «Радуга»»;
- ходатайствовать перед администрацией учреждения о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания.
- составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание недоброкачественных продуктов;
- определение доброкачественности продуктов бракеражная комиссия по специальной методике.

4.2. Обязанности бракеражной комиссии:

- контролирует соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а так же условия хранения продуктов;

- контролирует организацию работы в пищеблоке;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следит за правильностью составления меню;
- присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- осуществляет контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- проводят органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
- проводят просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.

#### 4.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4.4. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний, члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

### 5. Содержание и формы работы комиссии.

5.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи 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.

5.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой и кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится в пищеблоке.

5.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

5.4. Оценка «хорошо» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

5.5. 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).

5.6. Блюда и кулинарные изделия, имеющие 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 не допускаются к раздаче.

5.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

5.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий, несоответствующих норме, данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующем.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

5.9. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

5.10. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают 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.

5.12. 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).

5.13. Для проведения бракеража необходимо иметь в 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.

## **6. Заключительные положения.**

6.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Администрация школы обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

6.4. За виновное причинение образовательному учреждению или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей завхоз несет материальную ответственность (за продукты и все имущество кладовой) в порядке и пределах, установленных трудовым или граждански законодательством Российской Федерации.

Разработал  
руководитель структурного подразделения



Е. В. Корякина