



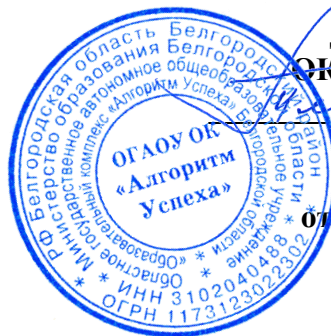
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС «АЛГОРИТМ УСПЕХА» БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

**СОГЛАСОВАНО**  
Педагогическим Советом  
ОГАОУ ОК «Алгоритм Успеха»

**Протокол №1**  
от «31» августа 2023г.

**СОГЛАСОВАНО**  
Родительским комитетом  
ОГАОУ ОК «Алгоритм Успеха»

**Протокол № 1**  
от «31» августа 2023 г.



**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор ОГАОУ  
ОК «Алгоритм Успеха»

*И.В. Тяпугина*  
Тяпугина И.В.

**Приказ № 275-ОД**  
от «31» августа 2023 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о бракеражной комиссии**  
**областного государственного автономного общеобразовательного учреждения**  
**«Образовательный комплекс «Алгоритм Успеха» Белгородской области**  
**(в новой редакции)**

**1. Общее положение**

- 1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями и дополнениями, вступившими в силу с 01.01.2021, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 года № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях», Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13 июля 2020 года), Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил СП 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», Уставом ОГАОУ ОК «Алгоритм Успеха» и Положением об организации рационального питания обучающихся в ОГАОУ ОК «Алгоритм Успеха» (приказ № 06-ОД от 11.01.2021 года).
- 1.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

- 1.3. Настоящее Положение определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии Образовательной организации, регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.
- 1.4. Бракеражная комиссия (далее – комиссия) — комиссия общественного контроля Образовательной организации, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Образовательной организации.
- 1.5. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется сборниками рецептур, технологическими картами, Методическими рекомендациями МР2.4.0180- 20, данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях».
- 1.6. В задачи бракеражной комиссии входит:
  - контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
  - контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
  - контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе;
  - предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;
  - организация полноценного питания обучающихся.
- 1.7. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора Образовательной организации на начало учебного года. Срок полномочий комиссии - 1 год.
- 1.8. Бракеражная комиссия состоит из не менее 3 человек. В состав комиссии могут входить:
  - медицинский работник (председатель комиссии);
  - представитель администрации школы;
  - ответственный за организацию питания;
  - заведующий столовой (повар).
- 1.9. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники Образовательного комплекса, приглашенные специалисты.

## **2. Функции бракеражной комиссии**

- 2.1 К основным функциям бракеражной комиссии в Образовательном комплексе относят:
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
  - проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов;
  - проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
  - контроль над процессом приёма пищи обучающимися;
  - проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;
  - контроль организации работы на пищеблоке;
  - ежедневное отслеживание за правильностью составления меню-раскладок;
  - наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
  - осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
  - направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;

- проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.
- 2.2. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 2.3. Комиссия периодически, но не реже одного раза в месяц, осуществляет контроль над закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд. Результаты проверки отмечают в журнале контроля над закладкой основных продуктов и заверяют оценку личными подписями членов комиссии.
- 2.5. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.
- 2.6. Комиссия вносит предложения по улучшению питания обучающихся в Образовательной организации.
- 2.7. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, заседаниях родительского комитета.

### **3. Оценка организации питания в школе**

- 3.1. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с меню-требованием. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее двух ее членов.
- 3.2. Члены комиссии в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.
- 3.3. Комиссия осуществляет контроль за соответствием технических требований, предъявляемых к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок, наличие документов, удостоверяющих их качество и безопасность.
- 3.4. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 3.5. 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.
- 3.6. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью.
- 3.7. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).
- 3.8. 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.
- 3.9. 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.
- 3.10. 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).
- 3.11. Оценка «неудовлетворительно» (брак) 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».
- 3.12. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.
- 3.13. По результатам проверки каждый член комиссии может приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта.
- 3.14. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением комиссия принимает большинством голосов.
- 3.15. Решение комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.
- 3.16. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на оперативном совещании при директоре. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.
- 3.17. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.
- 3.18. 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.
- 3.19. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. Выдача готовой пищи производится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.
- 3.20. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания обучающихся, заносятся в бракеражный журнал.
- 3.21. Основными формами работы бракеражной комиссии являются:
- совещания, которые проводятся 1 раз в квартал;
    - контроль, осуществляемый директором школы, членами бракеражной комиссии, согласно плану производственного контроля Образовательной организации.
- 3.22. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел директору Образовательной организации на административное совещание, заседания Педагогического совета, родительского комитета.
- 3.23. Результаты работы бракеражной комиссии оформляются в форме Акта проверки пищеблоков и доклада о состоянии дел по организации питания в школе. Итоговый материал должен содержать констатацию фактов, выводы и, при необходимости, предложения.
- 3.24. Контроль проводится в виде плановых проверок в соответствии с утвержденным планом производственного контроля образовательной организации, который обеспечивает периодичность и исключает нерациональное дублирование в организации проверок и в виде оперативных проверок с целью установления фактов и проверки сведений о нарушениях.
- 3.25. Примерный перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению:
- оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
  - контроль за полнотой вложения продуктов в котел;
  - предотвращение пищевых отравлений;
  - предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
  - контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;

- обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;
- контроль за организацией сбалансированного безопасного питания;
- контроль за хранением и реализацией пищевых продуктов;
- ведения журналов бракеража готовой кулинарной продукции и бракеража поступающего продовольственного сырья;
- контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порций;
- контроль за выполнением норм питания и витаминизацией пищи;
- контроль за соблюдением питьевого режима;
- контроль за закладкой основных продуктов питания;
- контроль за отбором суточной пробы.

3.26. Итоги проверок заслушиваются на совещании при директоре и планерках, где обсуждаются замечания и предложения по организации и качества питания в школе.

3.27. Администрация школы обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

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

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания;
- контролировать выполнение принятых решений; направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;
- составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание невостребованных порций, недоброкачественных продуктов;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в Образовательной организации;
- ходатайствовать перед администрацией образовательной организации о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в Образовательной организации.

4.2. Бракеражная комиссия обязана:

- контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- контролировать организацию работы на пищеблоке;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следить за соответствием приготовленных блюд меню;
- присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
- осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи;
- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся;
- осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде (халате, комбинезоне, головном уборе, сменной обуви и т.п.)
- проводить просветительскую работу с педагогами и родителями обучающихся.

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 РФ;
- за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой продукции, в журнале контроля над закладкой основных продуктов, в актах на списание невостребованных порций.

## **5. Делопроизводство**

5.1. Заведующий производством ведёт акты на списание невостребованных порций и бракеражные журналы:

- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья.

5.2. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью Образовательной организации.

5.3. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность др.

5.4. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

5.5. Журнал бракеража готовой продукции хранится у медицинской сестры либо у заведующего производством.

5.6. Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья хранится у заведующего производством (шеф-повара) и заполняется по мере поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов.

## **6. Заключительные положения**

6.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии является локальным нормативным актом ОГАОУ ОК «Алгоритм Успеха», согласовывается с Педагогическим советом, Родительским комитетом и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора организации, осуществляющей образовательную деятельность.

6.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

6.3. Данное Положение принимается на неопределенный срок.

6.4. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.6.1. настоящего Положения.

6.5. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.