

Принято на Совете  
МБОУ «Школа № 70»  
Протокол №01 от 28.08.2024г.

«Утверждаю»  
Директор МБОУ «Школа №70»  
Г.Н.Лежнева  
Приказ № 101/п от 31.08 2024г.г.

## ПОЛОЖЕНИЕ о Бракеражной комиссии муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Школа № 70»

### И. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года. Назначение Бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой. Количество членов Бракеражной комиссии должно быть не менее 3

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов», СП2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СанПиН3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» СП3.1./2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», СП 3.1.3597-29 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», а также в соответствии с Уставом школы в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

### II. Основные задачи

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.2. Осуществление контроля за качеством готовой продукции,

### III. Содержание и формы работы.

- 3/1/ В состав Бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник(по согласованию ГБУ РО «Детская поликлиника №3»), работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения. (Можно привлекать представителей родительской общественности, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям).
- 3.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража комиссия руководствуется требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.
  - 3.3. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.
  - 3.4. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
  - 3.5. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
  - 3.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии или медицинской сестрой.

#### **IV. Документация Бракеражной комиссии**

- 4.1. Результаты Бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».
- 4.2. 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.

#### **V. Критерии оценки качества блюд**

- 5.1 «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
- 5.2 «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;
- 5.3 «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;
- 5.4 «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда. (Основание: Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С – 112 от 20.02.02 г.)

#### **VI. Методика органолептической оценки пищи**

- 6.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.
- 6.2. Затем определяется запах пищи. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 6.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.
- 6.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.